

ESSEN & GENIESSSEN

Party & Buffet

Mit zahlreichen Ideen zum
Garnieren und Anrichten



Party & Buffet

Mit zahlreichen Ideen zum
Garnieren und Anrichten





Inhalt

Partyplanung	6
Cocktailparty	22
Mediterranes Buffet	36
1001 Nacht	56
Seafood Festival	70
Mottopartys	78
Barbecue	96
Edelpartys	104
Rezeptverzeichnis	120

Partyplanung

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie Ihre Party optimal vorbereiten. Neben einer kleinen Checkliste, die die Planung erleichtert, geben wir Tipps zur Gestaltung und Rezepte für köstliche Mixgetränke. Außerdem zeigen wir Ihnen, wie Sie Ihre Partysnacks hübsch garnieren und verzieren können.





So wird es eine tolle Party

Partys, auf denen kleine Häppchen gereicht werden, liegen im Trend. Cocktailhäppchen, Tapas oder Mezze, die Begriffe für Snacks und Fingerfood differieren je nach Land, aber sie alle haben eines gemeinsam: Sie wecken die Vorfreude auf ungezwungene Geselligkeit und auf lukullische Goumenfreuden.

Von Crostini mit marinierter Lachsforelle über pikante Lammfiletspießchen bis zu Marquise au chocolat reicht die Palette der farbenfrohen und aromatischen Häppchen, die wir für Sie zusammengestellt haben, und eine kleine Reise um die Welt möchten wir mit unserer Auswahl auch antreten. Warum statt der klassischen Häppchen aus Italien, Frankreich, Griechenland oder Spanien nicht einmal asiatisches Fingerfood reichen? Ihre Gäste werden garantiert begeistert sein.

Die Küchen der Welt kennen eine Fülle köstlicher Snacks. Je nach Anlass, Lust und Laune können aus diesen appetitlichen Häppchen tolle Buffets zusammengestellt werden, die mühelos unter ein Motto passen. Vom eleganten Seafood-Festival bis zur temperamentvollen Fiesta ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und auch für die wiederkehrenden Fest- und Feiertage im Jahreslauf halten

wir Ideen bereit. Ob Geburtstagsparty oder Halloween, ob Karneval oder Silvester, mit ausgewählten Rezepten, die sich bestens für fröhliche Feste eignen, wird das Feiern gleich noch einmal so schön.

Tipps für die Planung

Ungezwungen sollte es zugehen und locker, damit sich Ihre Gäste wohl fühlen. Ganz gleich, ob Sie einen Kindergeburtstag vorbereiten, ein Familienfest planen oder einfach nur ein paar gute Freunde auf ein Glas einladen. Der Erfolg einer Einladung hängt maßgeblich von der Organisation ab, denn am schönsten sind Feste, bei denen Gastgeber und Gäste ganz ohne Stress gemeinsam feiern und genießen.

Checkliste

Notieren Sie, wen Sie einladen möchten.

Denken Sie daran, die Einladungen rechtzeitig, am besten 4 Wochen vor der Party, zu versenden bzw. auszusprechen. Bitten Sie um rechtzeitige Rückmeldung.

Legen Sie den Rahmen für Ihre Party fest (Stehparty, Tanzparty, Motto-party etc.) und geben Sie das Motto bzw. den Anlass bekannt.

Prüfen Sie, ob ausreichend Tische, Stühle, Geschirr, Gläser und Besteck vorhanden ist. Auch Schreib- und Tapeziertische lassen sich mit schönen Tischdecken oder mit bunten Stoffen verkleidet als Partybuffet nutzen.

Treffen Sie bei Gartenpartys bereits bei der Planung Vorsorge für einen plötzlichen Wetterumschwung (Gartenschirme, Regenplane, etc.).

Erstellen Sie eine Liste mit Getränken und überlegen Sie, wie Sie sie gut kühlen können. Getränke können problemlos frühzeitig besorgt werden, so dass vor der Party „nur“ noch der Lebensmitteleinkauf erledigt werden muss. Was die Menge betrifft, ist diese natürlich vom Durst der Gäste abhängig. Grundsätzlich gilt jedoch: pro Gast eine Flasche Wein oder anderthalb Liter Bier. Bieten Sie daneben reichlich alkoholfreie Getränke wie Mineralwasser und Fruchtsäfte an.







Achten Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Partysnacks darauf, dass sich zumindest ein Teil davon gut vorbereiten lässt. Das entlastet Sie am Partytag von einem Übermaß an Küchenpflichten.

Erstellen Sie eine Einkaufsliste. Haltbare Lebensmittel können im Voraus besorgt werden, so dass an den letzten Tagen vor der Party nur noch frisches Obst, Gemüse und Brot eingekauft werden muss.

Passen Sie die Partydekoration an das gewählte Motto an und notieren Sie, welche Utensilien Sie für die Dekoration benötigen. Hier gilt die Empfehlung: Dekorieren Sie Ihr Partybuffet eher sparsam, denn die Snacks stehen im Mittelpunkt. Außerdem behindert ein Zuviel an Dekor das ungewungene Schlemmen. Verzichtet Sie deshalb auf allzu viele Kerzen und üppigen Blumenschmuck.

Für die weitere Dekoration des Partyraums eignen sich z.B. Tischdecken und Servietten in landestypischen Farben und Motiven, geschnitzte Kürbisgesichter und Gruselmasken für Halloween, Fischernetze und Muscheln für das Seafood-Festival, Luftschlangen und Ballons beim Kinderfest, Terrakotta-Schälchen und Orangenblüten für den italienischen Abend, Lavendelblüten und Sonnenblumen für das mediterrane Fest etc.

Fingerfood liegt im Trend. Weil fast alle Häppchen direkt von der Hand in den Mund wandern, ist Besteck meist überflüssig. Statt dessen benötigen Sie reichlich Servietten. Passen Sie Dekor und Farbe der Servietten dem Motto der Party an.

Wählen Sie die passende Musik für Ihre Party. Je nach Anlass sollten Sie sich zwischen eher ruhiger Barmusik zur angenehmen Unterhaltung oder echtem Partysound entscheiden. Eine musikalische Begleitung, die zum jeweiligen Motto passt, rundet Ihre Party perfekt ab. Fröhliche latein-amerikanische Rhythmen passen neben Flamenco-Klängen sehr gut zur spanischen Fiesta, Italo-Pop und Serenaden begleiten das italienische Buffet und orientalische Klänge stimmen ein auf Genüsse aus 1001 Nacht.

Die passende Beleuchtung sollten Sie auch nicht außer Acht lassen. Statt heller Deckenbeleuchtung können Sie wirkungsvolle Lichtakzente auf das angerichtete Partybuffet setzen und gemütliche Sitzcken mit sanftem Kerzenschein beleuchten.

Wie möchten Sie Ihre Gäste empfangen? Wenn Sie Ihre Gäste klassisch mit einem Glas Sekt oder einem Aperitif empfangen möchten, sollten Sie alle notwendigen Zutaten bereitstellen. Denken Sie bei der Planung auch an alkoholfreie Cocktails oder Drinks zur Begrüßung, die sich gut vorher mixen lassen. Auch mit

Partyschirmchen, Trinkhalmen, Fruchtspießchen zur Garnierung etc. können Sie eine tolle Wirkung erzielen. Eiswürfel nicht vergessen!

Getränke

Oft ergibt sich die Wahl der Getränke von selbst, so passen z.B. Prosecco und Wein zur italienischen Party, Bier trinkt man zur Karnevalsparty und zu Silvester stößt man gern mit einem Glas Sekt oder Champagner an.

Für einige Mottopartys können wir Ihnen zusätzliche Empfehlungen geben. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Sangria für den spanischen Abend? Bereiten Sie für dieses erfrischende Getränk eine Bowl aus 1 unbehandelten Orange, 1 Zitrone, 2 Pfirsichen, 1 El Zucker, 1 l gut gekühlten Rotwein, 5 cl Brandy (z.B. Veterano), 125 ml Mineralwasser und 125 ml Orangensaft zu.

Orange und Zitrone unter heißem Wasser abwaschen, trocknen und die Schalen spiralförmig mit einem Zesterreißer oder einem scharfen Messer abschälen. Die weiße Haut entfernen und die Früchte in Scheiben schneiden. Die Pfirsiche schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die vorbereiteten Früchte in einen Glas-krug füllen, zuckern und mit dem Rotwein angießen. Mit Brandy, Mineralwasser und Saft auffüllen und kühll stellen.

Bei der Zubereitung der Sangria sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Statt der Pfirsiche können Sie auch Melonenkugeln verwenden. Probieren Sie, was Ihnen am besten schmeckt!

Für den mediterranen Abend empfehlen wir eine kühle Melonenbowl. Schälen Sie dafür eine Melone, halbieren Sie sie, entfernen Sie die Kerne und stechen Sie mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus. Geben Sie die Kugeln in ein Bowlgefäß und übergießen Sie sie mit 2 Flaschen trockenem Weißwein. Binden Sie 3 Bund Basilikum zusammen und hängen Sie den Bund in die Bowl. Stellen Sie die Bowl für eine Stunde kühl. Kurz vor dem Servieren wird der Basilikumbund entfernt, die Bowl mit 1 Flasche Sekt aufgefüllt und mit einigen Blättchen frischem Basilikum garniert.

Der Aufbau eines Buffets

Wenn der Platz reicht, können Sie die Partysnacks zu einem Buffet aufbauen. Verwenden Sie dafür einen stabilen Tisch als Unterlage.

Eckige Tische schieben Sie am besten an eine Wand. Für runde Tische benötigen Sie etwas mehr Platz. Nehmen Sie dicke Bücher, Ziegelsteine oder Kartons, um die Häppchen auf verschiedenen Höhen präsentieren zu können. Das Anrichten auf unterschiedlichen Höhen sieht nicht nur gut aus, sondern spart außerdem viel Platz. Eine locker darüber geworfene große Tischdecke oder ein Stück Stoff verhüllt geschickt den Unterbau.

Fangen Sie beim Aufbau des Buffets mit dem Geschirr, dem Besteck und den Servietten an. Es folgt dann die Suppe mit den Vorspeisen. Daran schließen sich die Fleisch-, Fisch- und Gemüsesnacks an. Als nächstes folgt der Brotkorb mit den unterschiedlichen Aufstrichen. Käse und Dessert bilden den Abschluss. Bei einem Geburtstagssnackbuffet können die Speisen auch rund um die Geburtstagstorte angeordnet werden, das sieht besonders festlich aus. Ist der Platz knapp, finden Geschirr, Besteck und Servietten oder das Dessert auf einem Extratischchen Platz.

Das Auge isst mit ...

Partysnacks schmecken noch einmal so gut, wenn sie hübsch garniert sind, denn das Auge isst mit. Für priffige Garnituren benötigen Sie nicht viel: Kleine und große Küchenmesser mit gerader Klinge und mit Sägeklinge, verschiedene Ausstechförmchen, ein wenig Geschick und eine Prise Fantasie. Wenn sich all das mit der Freude am Kochen und Genießen verbindet, kann eigentlich nichts mehr schief gehen. Richten Sie die Leckereien locker auf Tellern, Platten, Körben und Schüsseln an. Als Alternative zum Buffet verteilen Sie die Snacks auf mehreren Tischen in der ganzen Wohnung, so können sich die Gäste dann bequem selbst bedienen.

Die warme Suppe oder das Gratin bleiben gleich auf dem Herd stehen. Speisen, die auf dem Backblech gebacken oder gebraten wurden, dürfen auch darauf serviert werden.

Es empfiehlt sich, immer nur eine oder zwei Sorten Häppchen auf einer Platte zu arrangieren und die Snacks immer in ordentlichen Reihen aufzubauen. Vermeiden Sie schwere und unhandliche Teller und Besteck. Legen Sie grundsätzlich immer mehr Servietten bereit, als Sie vorher glauben zu brauchen.







Kleine Mengenlehre

Der Bedarf pro Person ist sehr unterschiedlich und hängt ab vom Alter der Gäste und von der Art der Einladung. Die folgenden Maßangaben sind Durchschnittswerte.

250 ml Suppe

150–250 g Fleisch oder Fisch

2–3 kleine Partybrötchen, Grissinis oder Baguette

ca. 1 1/2 El Aufstrich für Brötchen oder Brot

50–100 g Käse

50–100 g Obst

2 kleine Portionen Dessert oder 1 Stück Torte

Werden mehrere Salate oder Nachspeisen serviert, so reicht ein Grundrezept (4 Pers.) immer für 6 Personen. Beim Fingerfood-Buffer rechnet man 12–14 Stück pro Person und 7–12 unterschiedliche Sorten, darunter dürfen auch einige süße Varianten sein. Bieten Sie lieber eine kleine aber priffige Auswahl an und die in größerer Menge, das spart Zeit.

Damit Ihren Gästen das Wasser im Munde zusammenläuft

Lassen Sie sich bei den Garnierungen von den Jahreszeiten inspirieren und verwenden Sie zum Anrichten natürliche Behälter und Garnierungen z.B. einen Riesenkürbis für die Suppe, eine Melone für den Salat oder die Salsa und Orangenschalen für den Dip. Diese können Sie bis zu einem Tag im Voraus aushöhlen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Verwenden Sie Obst und Gemüse in kräftigen Farben, um Teller und Platten zu verzieren. Nehmen Sie frische Kräuter zum Garnieren und bevorzugen Sie solche, die nicht so leicht welken wie Rosmarin, Zitronenmelisse, Minze, Schnittlauch, Lorbeer und Salbei. Garnieren Sie mit einfachen Mitteln. Verwenden Sie zum Auskleiden von Platten und Tellern Blätter wie z.B. Wein-, Kohl- und Eisalatblätter. Damit lassen sich auch weniger schöne Platten und Behälter verdecken. Vergessen Sie aber nicht, die Blätter vorher feucht abzuwischen. Garnieren Sie mit frischen, essbaren Zutaten, das wirkt natürlich und besonders appetitlich. Achten Sie dabei darauf, dass die Garnierungen auch zu den Zutaten des Gerichts passen.





Das gehört noch dazu

Brot und Butter

Brot und Butter sollten auf jeden Fall für die Gäste zusätzlich bereitstehen. Wählen Sie verschiedene Brotsorten aus, Vollkorn- und Mischbrot sollte genauso anzutreffen sein wie Weißbrot. Butter kann optisch ansprechend angerichtet werden. Dazu gibt es entsprechende Hilfsmittel. Es genügt aber auch, mit einem Kugelausstecher Butterkugeln zu formen und sie in verschiedenen Gewürzen und Kräutern zu wenden. Dekorativ zusammengelegt, zum Beispiel in Form einer Weintraube, sind sie ein gelungener Eyecatcher. Dazu darf natürlich ein Buttermesser nicht fehlen.

Getränke

Getränke können je nach Thema des Abends gewählt werden. Zum mediterranen Buffet gibt es Weiß- und Rotwein aus Italien, Spanien oder Frankreich. Beim großen Silvesterbuffet ist natürlich auch mal ein Champagner oder guter Winzersekt angebracht. Wer will, bietet Drinks zum Mixen an, daneben sollten Aperitifs und Digestifs, aber auch ausreichend nichtalkoholische Getränke zur Verfügung stehen und auch die Kaffeemaschine in Bereitschaft sein.

Knabbereien

Je nach Anlass kann es entweder zum Aperitif oder für Zwischendurch angenehm sein, etwas zum Knabbern zur Verfügung zu haben. Stellen Sie Ihren Gästen eine Knabberauswahl zusammen. Chips und Nachos mit feurigen Dips zum Beispiel oder knusprige Grissini-Stangen, natürlich Brezeln, Salzstangen, Erdnüsse, Pistazien, Cashews oder ein Asia-Mix bzw. Krabben-Chips. Außerdem sind Oliven, Cornichons und Mixed-Pickles immer eine gute Wahl.

Dekorieren und Verziern

Tomatenkrone

Eine ungeschälte Tomate in der Mitte zickzackförmig ein- aber nicht durchschneiden. Die beiden Hälften gegeneinander drehen und so lösen. An der Unterseite geradeschneiden, das Innere aushöhlen. Geht auch mit Gurken, Zucchini, Rettich, Radieschen, Kiwi und Melone.

Gurkenkörbchen

Eine ungeschälte Salatgurke in 5 cm breite Stücke schneiden. Nun jeweils zweimal senkrecht und jeweils daneben einmal waagrecht einschneiden, sodass ein Körbchen mit Henkel entsteht.

Karottenblüten

In eine geschälte Karotte längs 5 Kerben, dann die Karotte in dünne Scheiben schneiden.

Karottenschleife

Von einer ungeschälten Karotte eine dünne Längsscheibe abhobeln und blanchieren. Den Streifen in der Mitte ein-, nicht durchschneiden. Nun ein Ende durch den Schlitz stecken, sodass eine Schleife entsteht.

Radieschenrose

Ein Radieschen rundherum etwa fünfmal überlappend einschneiden. Wurzel abschneiden. Radieschen in kaltes Wasser legen und warten, bis die „Rose“ aufgeblüht ist.

Chiliblüten

Eine Chilischote längs bis kurz vor dem Stängel aufschneiden, vorsichtig entkernen und in viele kleine Streifen schneiden. Chili in kaltes Wasser legen. Nach einigen Stunden haben sich die Streifen eingerollt. Das geht auch mit Frühlingszwiebeln.

Obstblüte

Von verschiedenen Obstsorten Spalten abschneiden und blütenförmig zusammenlegen. Von einer geschälten Papaya einen dünnen Streifen abschneiden und zu einer Rose zusammendrehen. Als Mittelpunkt auf die Obstblüte legen.

Garnituren von A-Z

Apfel-, Kiwi-, Orangen- und Zitronenscheiben

Diese Fruchtscheiben lassen sich mit Mangoschiffchen oder Melonenherzen, Beeren und Kräutern verzieren.

Erdbeerblume

Erdbeeren waschen, trocknen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Weintrauben halbieren, mit Puderzucker bestäuben und je eine Hälfte auf eine Erdbeerscheibe setzen.

Zwiebelblüte

Die Zwiebel schälen und oben eine Kappe abschneiden. Die äußeren beiden Zwiebelschichten von oben mit einem scharfen Küchenmesser 8-mal bis zu drei Vierteln einschneiden. Die Zwiebel anschließend in Eiswasser legen, damit sie zu einer Blüte aufgeht. Besonders gut eignen sich rote Zwiebeln.

Zwiebelringe

Zwiebel in Scheiben schneiden, die einzelnen Ringe trennen und in gehackten Kräutern und bunten Gewürzpulvern (Paprika, Curry, Senf) wälzen. Das Ganze vorsichtig andrücken.

Zuckerrosen

Eine voll erblühte Rose kurz abbrausen, anschließend trockenschütteln und vorsichtig die einzelnen Blütenblätter abzupfen. Jeweils ein Rosenblatt von beiden Seiten mit etwas Eiweiß bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und im Backofen bei milder Hitze trocknen lassen. Das Blatt mit Weintrauben, frischer Zitronenmelisse und einigen Melonenstiften verzieren.

Radishestern

1. Radieschengrün und Wurzelspitze abschneiden. Das Radieschen von der Wurzelspitze bis nicht ganz unten zum Stielansatz 8-mal einschneiden.



2. Anschließend die Blätter mit einem kleinen Messer bis kurz vor dem Stielansatz abschälen. Den Radishestern danach in Eiswasser legen, damit er aufgeht.



Zucchiniestern

1. Die Zucchini der Länge nach halbieren. Die Hälften anschließend schräg in Dreiecke schneiden.



2. Eine halbe gefüllte Tomate auf einen Teller legen und die Zuchiniecken kreisförmig darum herum legen.



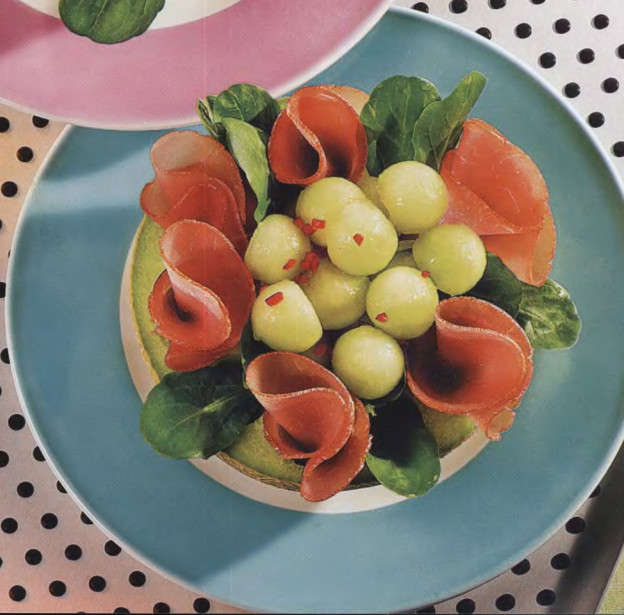
Tomatenrose

1. Am Stielansatz der Tomate eine Kappe abschneiden. Dort mit einem kleinen Messer ansetzen und die Haut in einem ca. 2 cm breiten Band rundherum abschälen.



2. Die Haut zu einer Rosenblüte zusammenrollen. Die Tomatenrose auf Kräuterblätter, z.B. Basilikum- oder Petersilienblätter, legen oder auf einen Gurkenboden setzen.







Apfelschwan

1. Mit einem kleinen scharfen Messer ca. 3 mm vom äußeren Rand entfernt eine Spalte aus einem ungeschälten Apfelviertel mit Kerngehäuse heraus schneiden.



2. Aus der Spalte noch ca. 3 mal Stücke heraus schneiden, bis man in der Mitte des Apfelviertels angelangt ist. Die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln.



3. Aus einem weiteren Stück einen s-förmigen Schwanenhals schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelstücke versetzt zusammensetzen. Hals an den Körper setzen.



Gefüllte Zucchini

1. Die Zucchini in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. In der Mitte mit einem dünnen kleinen Messer im Zickzack einschneiden.



2. Die beiden Hälften durch Drehen voneinander trennen. Die Kronen dann mit einem Löffel etwas aushöhlen.



3. Die Zucchini mit einigen Paprikarauten, Tomatenecken, blanchierten Brokkoliröschen oder Karottenblumen füllen.



Radieschenmaus

1. Ein Radieschen mit einer langen Wurzel (für den Mäuseschwanz) an einer Seite längs etwas abschneiden. Das Grün ebenfalls abschneiden.



2. An dem der flachen Seite gegenüberliegenden Ende zwei Schlitz für die Ohren einschneiden. Das abgeschnittene Stück halbieren und als Ohren einstecken.



3. Für die Augen zwei kleine Löcher aushöhlen und den Stiel von zwei Nelken hineinstecken. Darunter mit zwei kleinen Schnitten den Mund einschneiden.



Zitronenkrone

Die Zitrone oben und unten gerade abschneiden. In der Mitte mit einem scharfen Messer im Zickzack rundum einschneiden. Die Hälften durch vorsichtiges Drehen voneinander lösen und mit Kräutern garnieren.



Grapefruitblume mit Lachs

Eine Grapefruit filetieren und die Filets zu einem Kreis legen. Aus einer Räucherlachscheibe eine Rose formen und in die Mitte der Grapefruitblume setzen. Mit Oliven- scheiben und Kräutern garnieren.



Zitronenscheiben mit Gesichtern

Die Zitrone mit einem scharfen Messer in ca 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Olivenscheiben und Paprikastreifen Gesichter auf die Zitronenscheiben legen.



Birnenfächer

Vier Birnen schälen, halbieren, entkernen und mit Zitronensaft einstreichen. Birnen in 1 l kochendes Wasser mit 180 g Zucker und 100 ml Weißwein geben, aufkochen lassen und darin erkalten lassen. Trockentupfen und längs in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden, die am Stielende zusammenhängen. Den Fächer flach drücken.



Birnenpalten

Vier Birnen schälen, entkernen und in je acht Spalten schneiden. Die Hälfte der Spalten in 1 l Rotwein mit 200 g Zucker und etwas Zimt aufkochen. Darin erkalten lassen. Die andere Hälfte in 1 l Wasser mit 200 g Zucker und 1/4 tl Vanillezucker aufkochen und erkalten lassen. Rote und helle Spalten abwechselnd auslegen.



Birnenigel

Birne schälen, in zwei Hälften schneiden und das Kerngehäuse ausstechen. Die Birnenhälften in 1/4 l kochendem Wasser mit ca. 40 g Zucker pochieren. Anschließend trockentupfen. 3 El geröstete Mandelstifte als Stacheln in die Birnenrücken stecken. An den schmalen Seiten je zwei Nelken als Augen hineinsetzen.



Gefüllter Pfirsich

Pfirsich halbieren und unten gerade schneiden. Zwei El Quark mit etwas Zucker verrühren und in die Pfirsichhälften füllen. Einige Heidelbeeren und Johannisbeeren darauf setzen und die gefüllten Pfirsiche mit frischer Minze verzieren.



Pfirsichfächer

Einen Pfirsich halbieren, entkernen und in 16 Spalten schneiden. Eine Kiwi schälen, der Länge nach halbieren und quer in 16 Spalten schneiden. Pfirsich- und Kiwi- spalten abwechselnd zu einem Fächer legen. Rundherum 16 Himbeeren legen.



Pfirsichschiffchen

Einen Pfirsich halbieren und den Kern herausdrehen. Den Pfirsich in acht Spalten schneiden. Eine halbe Orange ebenfalls in acht Spalten schneiden. Die Orangenspalten abwechselnd zu einem Zahnstocher als Segel darauf setzen und verzieren.



Cocktailparty

Cocktails liegen im Trend, und wie könnte man sie schöner genießen als in lockerer Atmosphäre mit unwiderstehlichen Häppchen, die wir aus den verschiedensten Länderküchen zusammengetragen haben? Unsere Vorschläge reichen von Canapés über Crostinis bis zu leckeren Spießchen, Häppchen und Röllchen, und natürlich kommen auch süße Köstlichkeiten nicht zu kurz.





Für ca. 20 Stück

- 100 ml Milch
75 g Butter
125 g Mehl
4–5 Eier
150 g frisch geriebener pikanter
Käse
1/2 Mango
2 Birnen
2 El Zitronensaft
50 g Cranberries oder
Preiselbeeren (TK)
1 1/2 El Zucker
3 El Essig, 2 El Öl
Salz, Cayennepfeffer
1 gewürfelte rote Peperoni

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Stück ca. 100 kcal/422 kJ
4 g E, 6 g F, 8 g KH

Für ca. 20 Stück

- 100 ml Milch
75 g Butter
125 g Mehl
4–5 Eier
125 g frisch geriebener pikanter
Käse

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Stück ca. 80 kcal/334 kJ
4 g E, 5 g F, 5 g KH

Gefüllte Mini-Windbeutel

1 Milch mit 75 ml Wasser und Butter aufkochen. Mehl auf einmal hineingeben und so lange rühren, bis sich ein Teigkloß gebildet hat. Topf vom Herd nehmen, 1 Ei unterrühren und abkühlen lassen. Anschließend nach und nach restliche Eier mit Käse darunter rühren, bis der Teig stark glänzt.

2 Backofen auf 225 °C vorheizen. Mit einem Spritzbeutel kleine Tupfen auf ein bemehletes Backblech spritzen und mit restlichem Käse bestreuen. Im Backofen etwa 10 Minuten backen, anschließend die Hitze auf 175 °C reduzieren und 20 Minuten weiter backen.

3 Herausnehmen, halbieren und ausdampfen lassen. Obst schälen, klein würfeln und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Cranberries oder Preiselbeeren mit 1 El Zucker und 50 ml Wasser aufkochen, anschließend abgießen und abtropfen. Essig mit Öl, Salz, restlichem Zucker und Cayennepfeffer verrühren. Marinade mit dem Obst vermischen, Peperoni unterheben und kalt stellen. Windbeutel damit füllen und servieren.

Mini-Käsewindbeutel

1 Milch mit 75 ml Wasser und Butter aufkochen. Mehl auf einmal hineingeben und rühren, bis sich ein Teigkloß gebildet hat. Backofen auf 225 °C vorheizen.

2 Topf vom Herd nehmen, 1 Ei unterrühren und abkühlen lassen. Anschließend nach und nach restliche Eier mit 100 g Käse unterrühren, bis der Teig stark glänzt. Mit einem Spritzbeutel kleine Tupfen auf ein bemehletes Backblech spritzen.

3 Teighäufchen mit restlichem Käse bestreuen. Im Backofen 10 Minuten backen, dann die Hitze auf 175 °C reduzieren und 20 Minuten weiter backen. Backofen zwischendurch nicht öffnen.







Canapés mit geräucherter Auster

1 Die Austern in einem Sieb abtropfen lassen, anschließend mit Küchenpapier rundherum abtrocknen.

2 Aus den Roggenbratscheiben 20 kleine ovale oder runde Scheiben ausstechen.

3 Die saure Sahne in einer Schüssel glatt verrühren und die Roggenbratscheiben gleichmäßig damit bestreichen.

4 Die Estragonspitzen waschen, trockenschütteln und die Canapés damit garnieren.

5 Die Austern auf die bestrichenen Roggenbratscheiben legen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Die Canapés entweder gut gekühlt oder bei Zimmertemperatur servieren.



Für ca. 20 Stück

20 geräucherte Austern
a. d. Glas

7 dünne Scheiben Roggenbrot

150 g saure Sahne

Salz

frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

20 Estragonspitzen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Pro Stück ca. 53 kcal/223 kJ

3 g E, 1 g F, 8 g KH

Crostini mit marinierter Lachsforelle

1 Die Fischfilets auf eine Porzellanplatte legen. Die Schalotte schälen und klein würfeln. Den Dill waschen und trockenschütteln, anschließend klein hacken. Dill mit Schalottenwürfel, Zitronensaft und -schale vermischen. Das klein gewürfelte Gemüse dazugeben.

2 Die Gewürzkörner mit Salz und Zucker in einem Mörser zerstoßen und dazugeben. Alles miteinander vermischen.

3 Die Mischung gleichmäßig auf die Fischfilets verteilen. Fisch mit einer Folie abdecken, mit einem Holzbrettchen beschweren und im Kühlschrank 2 Tage durchziehen lassen.

4 Vor dem Servieren das Weißbrot in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne in der Butter rundherum braun braten.

5 Die Fischfilets schräg in kleine Stücke schneiden.

6 Die Crème fraîche mit dem Meerrettich verrühren. Die Crostinis mit der Meerrettichcreme bestreichen. Mit den Forellensstücken belegen und servieren.

Für ca. 16 Stück

2 Lachsforellenfilets

1 Schalotte, 5 Stiele Dill

Saft und abgeriebene Schale

1/2 unbehandelten Zitronen

2 El fein gehackter Porree

je 1 El fein gehackte Möhren,
Fenchel, Sellerie

8 Pfefferkörner

1 Tl Senfkörner

5 Pimentkörner

1 El Salz, 2 El Zucker

4 Scheiben Weißbrot

1–2 El Butter

150 g Crème fraîche

2 Tl geriebener Meerrettich

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

(plus Zeit zum Beizen)

Pro Stück ca. 53 kcal/223 kJ

4 g E, 4 g F, 1 g KH

Für ca. 16 Stück

- 500 g Schokoladeneis
- 125 g Kirschen
- 1 Pfirsich
- 1/2 kleine Netzmelone
- 1 Kiwi
- 125 ml Sahne
- 2-4 El Rum
- ca. 100 g Walnusskerne

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Pro Stück ca. 139 kcal/583 kJ
3 g E, 9 g F, 10 g KH

Kirsch-Melonen-Spieße

- 1 Eis antauen lassen. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Pfirsich waschen, vierteln, Stein entfernen und klein schneiden. Melone schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Kiwi schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Früchte abwechselnd auf Spieße stecken.
- 2 Sahne halbsteif schlagen und Rum darunter rühren. Rumsahne unter das Schokoladeneis heben. Walnüsse klein hacken.
- 3 Die Spieße auf Tellern anrichten und die Sauce darüber verteilen. Alles mit gehackten Walnüssen bestreuen und sofort servieren.



Für ca. 16 Stück

- 50 g große Rosinen
- 1 El Orangensaft
- 1 Stückchen frische Ingwerwurzel, ca. 0,5 cm
- 1 süßer Apfel
- 1 Birne, 1 Banane
- 150 g Weintrauben
- 200 ml Sahne
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Prise Anispulver
- etwas kandierter Ingwer

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Pro Stück ca. 62 kcal/261 kJ
1 g E, 4 g F, 6 g KH

Exotische Obstspieße

- 1 Die Rosinen waschen und mit dem Orangensaft vermischen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Das Obst schälen, den Apfel und die Birne entkernen und klein würfeln. Die Banane in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Weintrauben halbieren und entkernen.
- 2 Die Sahne steif schlagen, mit Ingwer, Kardamom und Anis abschmecken.
- 3 Das Obst im Wechsel mit den marinierten Rosinen auf Spieße stecken und anrichten. Die Ingwersahne dazugeben. Den kandierten Ingwer sehr klein hacken, alles damit bestreuen und sofort servieren.



Für ca. 16 Stück

- 2 El brauner Zucker
- 1 Tl Butter
- 1 Apfel
- ca. 1/4 frische Ananas
- 4 Eigelb
- 4 El Zucker
- 4 El Campari
- etwas Öl
- Bocktrennpapier

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Pro Stück ca. 40 kcal/168 kJ
4 g E, 2 g F, 4 g KH

Obstspieße mit Zabaione

- 1 Braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, die Butter unterrühren. Den Apfel schälen, entkernen und in nicht zu dünne Spalten schneiden. Anschließend in den Karamell geben, darin wenden, herausnehmen und auf geöltem Bocktrennpapier abkühlen lassen.
- 2 Die Ananas schälen, in Stücke schneiden und im Wechsel mit den Apfelspalten aufspießen.
- 3 Aus Eigelb, Zucker und Campari über einem Wasserbad eine Zabaione aufschlagen. Die Spieße mit Zabaione servieren.



Fruchtspieße mit Erdbeeren und Schokomousse

1 Gelatine nach Packungsaufschrift in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade in Stücke brechen und mit 2 El Sahne in einer Schale im Wasserbad bei geringer Hitze unter Rühren auflösen.

2 Gelatine ausdrücken, zur Schokolade geben, unter Rühren darin auflösen und abkühlen lassen. Sobald die Schokomasse zu gelieren beginnt, die restliche Sahne steif schlagen und mit Kirschwasser verrühren. Kirschwassersahne zur Schokoladenmasse geben und darunter heben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben. Mousse in kleinen Schälchen anrichten und kalt stellen.

3 Für die Früchtespieße das Obst waschen und abtropfen lassen, die Erdbeeren entkernen und je nach Größe halbieren. Die Kiwi schälen und in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren.

4 Das Obst im Wechsel auf kleine Spießchen stecken, mit einem Blättchen gewaschener Zitronenmelisse abschließen. Früchtespießchen mit der Mousse servieren.

Für ca. 16 Stück

2 Blatt weiße Gelatine

100 g weiße Schokolade

200 ml Sahne

2 El Kirschwasser

2 Eiweiß, 250 g Erdbeeren

100 g Blaubeeren

1 Kiwi

etwas Zitronenmelisse

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

(plus Kühlzeit)

Pro Stück ca. 83 kcal/347 kJ

2 g E, 6 g F, 5 g KH



Gemüse im Teigmantel

Gerollter Gemüsesalat

Für 4 Portionen

- 1 Ei, 200 ml Milch
- 120 g Mehl
- 1Msp. Backpulver
- Butterschmalz zum Backen
- 1 Gemüsezwiebel, Salz
- 75 g Zuckerschoten
- 6 Radieschen, 1 Möhre
- 100 g Chinakohl
- 1 Ei Weinessig
- 2 Ei Zitronensaft
- 2 Ei Reiswein, 3 Ei Sesamöl
- 1/2 Tl Zucker, Pfeffer
- 3 Ei Sesamsamen
- 125 g Tofu, 1 Ei Sojasauce

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Portion ca. 268 kcal/1124 kJ
14 g E, 11 g F, 29 g KH

1 Für den Teig Ei, Milch und 75 ml Wasser verquirlen. Mehl und Backpulver darunter rühren. Aus dem Teig nacheinander in heißem Butterschmalz Pfannkuchen (15 cm Ø) backen.

2 Für die Füllung Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden, salzen und ziehen lassen. Zuckerschoten putzen, waschen und in Salzwasser 2 Minuten bissfest garen. Abschrecken und abtropfen lassen, anschließend schräg halbieren.

3 Zwiebelringe abwaschen und abtrocknen. Radieschen putzen, waschen und raspeln. Möhre schälen und klein würfeln. Chinakohl waschen und in feine Streifen schneiden. Essig mit Zitronensaft, der Hälfte des Reisweins, 1 Ei Sesamöl und etwas Wasser verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, Gemüse damit vermischen.

4 Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, die Hälfte mit Tofu pürieren und mit Sojasauce, restlichem Wein und Öl verrühren. Pfannkuchen mit Sauce, Gemüse und Sesam füllen und aufrollen.

Für 4 Portionen

- 150 ml Sesamöl
- 800 g geschälter weißer und grüner Spargel
- 1 Ei
- 125 g Mehl
- 1Msp. Backpulver

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Portion ca. 398 kcal/1670 kJ
9 g E, 29 g F, 27 g KH

Spargel-Tempura

1 Das Öl auf 190 °C erhitzen. Den Spargel in Stücke schneiden.

2 Für den Teig das Ei mit 250 ml eiskaltem Wasser verquirlen. Mehl und Backpulver glatt darunter rühren. Die Teigschüssel in Eis stellen.

3 Spargel in den Teig tauchen, abtropfen lassen und im heißen Öl goldgelb backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.





Für 4 Portionen

300 g Möhren

1 Schalotte

4 Tomaten

1 El Butter

200 g Kräuter-Frischkäse

3 El Crème fraîche

2 El Schnittlauchröllchen

300 g geräucherte Putenbrust

12 Salatblätter

12 kleine Tortillafladen

5 El Remoulade

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Zeit zum Erwärmen)
Pro Portion ca. 423 kcal/1775 kJ
29 g E, 20 g F, 30 g KH

Quesadillas mit Putenbrust und Gemüse

1 Die Möhren putzen, schälen und grob raspeln. Die Schalotte schälen und in feine Ringe hobeln. Die Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten und klein würfeln.

2 Möhrenraspel und Schalottenringe in 1 El Butter andünsten, anschließend abkühlen lassen.

3 Den Frischkäse mit Sahne, Crème fraîche und Schnittlauchröllchen verrühren. Die Putenbrust in dünne Streifen schneiden. Salatblätter waschen und abtrocknen.

4 Die Tortillafladen in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten erwärmen, aber nicht hart werden lassen. Herausnehmen und noch warm mit der Frischkäsemasse bestreichen.

5 Salatblätter und Putenbrust darauf verteilen, Gemüse darüber streuen. Etwas von der Remoulade darauf verteilen.

6 Tortillas fest aufrollen und schräg in mundgerechte Stücke schneiden. Röllchen an der offenen Kante mit einem Zahnstocher fixieren und anrichten.





Schweinehörchen mit Pesto, Speck und Mohn

1 Den Blätterteig antauen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Blätterteig dünn ausrollen, die Teigplatte dritteln. Das Ei mit etwas Wasser verquirlen und die Teigränder damit bestreichen.

2 Auf 1 Teigplatte den gewürfelten Speck oder Chorizo und die Zwiebel verteilen. Teigplatte fest aufrollen und anschließend in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3 Die zweite Teigplatte mit dem Pesto bestreichen und aufrollen. Die Rolle in 5 mm dicke Scheiben schneiden und ebenfalls auf ein Backblech legen.

4 Die restliche Teigplatte mit dem Mohn und dem geriebenen Käse bestreuen. Von der Schmalseite aus zur Rolle aufrollen. Die Rolle in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Im Backofen etwa 12 Minuten backen lassen.

Für 4 Portionen

1 P. TK-Blätterteig (450 g)

1 Eigelb

100 g fein gewürfelter durchwachsener Speck oder Chorizo

1 sehr fein gehackte Zwiebel

3–4 El Pesto, z.B. Basilikum-Tomaten-Pesto

3 El Mohn

3 El frisch geriebener Parmesan

Mehl zum Ausrollen

Backpapier

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus Backzeit)

Pro Stück ca. 81 kcal/342 kJ
2 g E, 6 g F, 4 g KH



Für ca. 8 Stück

50 g feine Mayonnaise

1 TL Limettensaft

1 TL geriebener Ingwer

75 g Doppelrahm-Frischkäse

3 EL Sahne, 4 Zweige Dill

Salz, Pfeffer, Paprika

8 Scheiben Räucherlachs oder

ganz frischer Lachs

8 gegarte Gambas

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Pro Stück ca. 143 kcal/598 kJ

11 g E, 11 g F, 2 g KH

Für 4 Portionen

225 g brauner Zucker

1 EL Essig-Essenz 25%

300 g Honig-Melone

250 g Himbeeren

50 g Mandelstifte

500 g Geflügelbrustfilet

3 Zwiebeln

2 EL Öl

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

(plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion ca. 528 kcal/2216 kJ

34 g E, 13 g F, 66 g KH

Für 4 Portionen

200 g ungeschälte TK-
Riesengarnelen ohne Kopf

200 g Haifischfilet

1 EL Zitronensaft

1/2 frische Ananas

200 g Kirschtomaten

4 eingelegte grüne Chilischoten

1 EL Chililöl

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Pro Portion ca. 161 kcal/677 kJ

20 g E, 6 g F, 7 g KH

Lachs-Saté

1 Für die Füllung die Mayonnaise mit dem Limettensaft, Ingwer, Frischkäse und Sahne verrühren.

2 Den Dill waschen, trockenschütteln und die Hälfte klein hacken. Gehackten Dill zur Mayonnaise geben, mit den Gewürzen abschmecken.

3 Die Lachsscheiben nebeneinander flach ausbreiten, die Käsemasse darauf verteilen und aufrollen. Lachsrollchen in Scheiben schneiden und mit je 1 Gamba auf kleine Spieße stecken. Mit restlichem Dill garnieren.



Süß-saure Geflügelspieße

1 125 ml Wasser mit Zucker und Essig-Essenz 5 Minuten kochen lassen. Melone schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Himbeeren putzen.

2 Früchte und Mandeln mit der Zuckerlösung begießen und 2 Stunden ziehen lassen.

3 Filet würfeln, Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Beides abwechselnd auf Spieße stecken. Spieße im heißen Öl etwa 5 Minuten braten, salzen und pfeffern. Spieße auf dem Obst anrichten.



Chinesische Fischspieße

1 Garnelen auftauen lassen, anschließend bis zum Schwanz schälen, schwarzen Darm entfernen. Das Haifischfilet in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln und 10 Minuten ziehen lassen.

2 Ananas schälen, längs vierteln, Strunk heraus schneiden und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen und abtrocknen, Chilischoten abtropfen lassen.

3 Chilischoten im Wechsel mit Garnelen, Ananasstücken und Tomaten aufspießen. Mit Chililöl bepinseln. Spieße auf dem heißen Grill rundherum etwa 5 Minuten grillen.



Pikante Lammfiletspieße

1 Die Lammfilets in 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben mit dem Handballen leicht flach drücken.

2 Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit Limettenschale, Limettensaft und Sambal Oelek vermischen. Die Fleischscheiben damit gut vermischen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren.

3 Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Mango schälen und in mundgerechte Würfel schneiden.

4 Die Lammfleischscheiben aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier leicht abtrocknen. Die Fleischscheiben wellenförmig im Wechsel mit den Frühlingszwiebeln und den Mangostücken aufspießen. Die Lammspieße leicht salzen und in heißem Butterschmalz rundherum etwa 5 Minuten braten.

Für 4 Portionen

500 g Lammfilets

2 Knoblauchzehen

abgeriebene Schale und Saft
von 1 unbehandelten Limette

2 El Sambal Oelek

8 Frühlingszwiebeln

1/2 Mango

Salz, 2 El Butterschmalz

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Marinierzeit)

Pro Portion ca. 244 kcal/1023 kJ
5 g E, 5 g F, 11 g KH



Mediterranes Buffet

Sonnengereifte Früchte, frisches Gemüse, aromatische Kräuter und goldgelbes Olivenöl verleihen Ihrer Party ein mediterranes Flair, das von den typischen Fleischgerichten aus dem Mittelmeerraum noch unterstrichen wird. Provenzalische Lammkoteletts, Mini-Pizza mit Schinken und Rucola und fruchtiges Zitronensorbet warten auf einen temperamentvollen Auftritt.





Für 4 Portionen

12 Lammkoteletts

à ca. 75 g

Saft und Schale von

1 unbehandelten Zitrone

4 El Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Rosmarinzwieg

ca. 6 schwarze Oliven

1 Bund glattblättrige Petersilie

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Tl Butter

50 ml trockener Weißwein

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

(plus Zeit zum Marinieren)

Pro Portion ca. 528 kcal/2216 kJ

39 g E, 40 g F, 2 g KH

Provenzalische Lammkoteletts

1 Lammkoteletts vom Fett befreien, dabei auch die Knochen frei schaben und in eine Schale legen. Zitronenzesten mit dem Saft von 1/2 Zitrone und 2 El Olivenöl verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Rosmarin waschen, trockenschütteln und fein gehackt dazugeben. Marinade über die Lammkoteletts verteilen und abgedeckt mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

2 Oliven entsteinen und klein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Koteletts aus der Marinade nehmen, die Gewürze abstreifen und beiseite stellen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Olivenöl mit Butter erhitzen, Koteletts darin bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten braten. Die Koteletts sollen innen noch rosa sein.

3 Bratensatz mit dem Wein aufkochen. Marinade, Oliven und Petersilie hinzufügen und alles einkochen lassen. Koteletts anrichten, die Mischung auf die Mitte der Koteletts verteilen. Warm oder kalt servieren.

Für 4 Portionen

12 Lammkoteletts

à ca. 75 g

Salz

Pfeffer

3 Knoblauchzehen

1 Gemüsezwiebel

4 Tomaten

2 kleine Zucchini

1–2 El gehackter Majoran

2 El Olivenöl

2 El Paniermehl

Öl für die Form

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

(plus Garzeit)

Pro Portion ca. 668 kcal/2804 kJ

60 g E, 45 g F, 7 g KH

Gebackene Lammkoteletts

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Lammkoteletts in eine feuerfeste, gefettete Form legen. Fleisch salzen, pfeffern, Knoblauch schälen, zerdrücken und die Koteletts damit einreiben.

2 Zwiebel schälen und halbieren. Tomaten und Zucchini waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden.

3 Das Gemüse auf die Koteletts schichten, salzen, pfeffern und mit Majoran bestreuen. Das Öl darüber träufeln und mit Paniermehl bestreuen. Im Backofen etwa 20 Minuten schmoren lassen.





Für 4 Portionen

250 g Mehl
Salz
125 g Butter
1 Ei
5–6 gehackte Zwiebeln
40 g Butter
100 g geräucherter Bauchspeck
300 g Tomaten
Pfeffer
4 Eier
200 ml Sahne
1/2 Bund Oregano
Fett für die Form

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Ruhe- und Backzeit)
Pro Portion ca. 828 kcal/3475 kJ
22 g E, 59 g F, 53 g KH

Tomaten-Quiche mit Oregano

1 Mehl mit Salz, Butter und Ei zu einem Teig kneten. Teig in ein feuchtes Tuch wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Für die Füllung Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Speck würfeln, mitbraten und abkühlen lassen. Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten, Stielansatz und Kerne entfernen und grob würfeln. Mit der Speck-Zwiebel-Mischung vermischen, salzen und pfeffern.

3 Teig ausrollen und in 4 gefettete Quicheform legen. Einen Rand hochziehen, Teig mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 10 Minuten vorbacken.

4 Speck-Zwiebel-Mischung auf dem Teigboden verteilen. Für den Guss Eier und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Oregano waschen, trockenschütteln, Blättchen von den Stielen zupfen, grob hacken und unter den Guss heben. Guss über die Quiche verteilen und im Backofen etwa 20 Minuten backen lassen.





Kalbsröllchen in Lavendel

1 Vom Pecorino mit einem Sparschäler 8 dünne Scheiben abhobeln, restlichen Pecorino fein reiben. Die kleinen Kalbsschnitzel mit dem Paprikamark gleichmäßig bestreichen und mit je 1 Scheibe Parmaschinken belegen.

2 Den geriebenen Pecorino darüber streuen, alles zu einer festen Rolle aufrollen und mit einem gewässerten Holzspießchen fest stecken. Das Öl stark erhitzen und die Fleischröllchen rundherum scharf darin anbraten.

3 Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken. Mit dem Lavendel zum Fleisch geben. Den Sherry mit dem Kalbsfond oder der Brühe angießen, Röllchen etwa 6 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Röllchen warm stellen und den Fond einreduzieren lassen. Die Röllchen anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit den Käsespänen belegen. Mit etwas gewaschenem Majoran garnieren.

Für 4 Portionen

100 g Pecorino

8 kleine Kalbsschnitzel,
à ca. 80 g

3 El Paprikamark

8 Scheiben Parmaschinken

3 El Öl, 5 Stiele Petersilie

4 El Lavendelblüten

5 El Sherry

250 ml Kalbsfond oder leichte
Hühnerbrühe

Salz, Pfeffer

etwas Majoran zum Garnieren

8 Holzspießchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Garzeit)

Pro Portion ca. 300 kcal/1260 kJ
44 g E, 11 g F, 2 g KH



Für 4 Portionen

300 g Mehl
4 Eier
Salz
500 ml Milch
2 El zerlassene Butter
8 cl Cognac
Zucker zum Bestreuen

*Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
(plus Zeit zum Quellen
und Backzeit)
Pro Portion ca. 468 kcal/1964 kJ
19 g E, 16 g F, 60 g KH*

Crêpes au cognac

1 Das Mehl mit den Eiern, 1 Prise Salz und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. So viel Wasser darunter schlagen, dass er dünnflüssig ist.

2 Die zerlassene Butter mit dem Cognac darunter rühren. Teig zugedeckt 20 Minuten quellen lassen. Backofen auf 50 °C vorheizen.

3 Aus dem Teig in einer ungefetteten Pfanne 12 sehr dünne Crêpes ausbacken. Herausnehmen und jeden Crêpes dick mit Zucker bestreuen. Im Backofen warm halten, damit aus dem Zucker Sirup wird.



Für 4 Portionen

250 g Buchweizenmehl
2 Eier
Salz
750 ml Cidre
3 säuerliche Äpfel
2 El Butter
Crème fraîche
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

*Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Zeit zum Quellen und Backen)
Pro Portion ca. 370 kcal/1554 kJ
8 g E, 9 g F, 62 g KH*

Galettes mit Äpfeln

1 Das Mehl mit den Eiern, 1 kräftigen Prise Salz und dem Cidre zu einem glatten Teig verrühren. Teig zugedeckt mindestens 20 Minuten quellen lassen.

2 Aus dem Teig in einer ungefetteten Crêpespfanne 12 kleine dünne Pfannkuchen ausbacken und warm halten.

3 Die Äpfel waschen, abtrocknen und das Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in Ringe schneiden und in heißer Butter weich braten. Äpfelringe in einer Schale anrichten. Die Crème fraîche glatt rühren und dick mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen. Die Crêpes dazu servieren.



Für 4 Portionen

100 g Buchweizenmehl
Salz, 2 El Eier
250 ml Milch
2 Zwiebeln, 40 g Butter
400 g weißes Fischfilet
4 El Zitronensaft, Pfeffer
100 g saure Sahne
2 El Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1 El gehackte Kräuter

*Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus Zeit zum Quellen und Backen)
Pro Portion ca. 378 kcal/1586 kJ
27 g E, 18 g F, 28 g KH*

Galettes mit Fischfüllung

1 Das Mehl mit einer kräftigen Prise Salz, Eiern und der Milch verquirlen. Den Teig 20 Minuten quellen lassen.

2 Die Zwiebeln schälen, klein würfeln und in 1 El Butter glasig dünsten. Das Fischfilet darauf legen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer bestreuen. Zugedeckt bei geringer Hitze etwa 10 Minuten garen lassen.

3 In einer ungefetteten Crêpespfanne aus dem Teig nacheinander 12 sehr dünne Pfannkuchen ausbacken. Die saure Sahne mit dem Tomatenmark, dem Paprikapulver und den Kräutern verquirlen. Den gegarten Fisch zerpfücken und alles mit der Sohnese vermischen. Die Galettes damit füllen und anrichten.



Crêpes mit Ziegenkäse und Äpfeln

1 Das Mehl mit den Eiern, 1 Prise Salz und der Milch zu einem glatten Teig verrühren. So viel Wasser darunter schlagen, dass der Teig dünnflüssig ist. Die zerlassene Butter mit dem Cognac dazugeben und darunter rühren, Teig zugedeckt mindestens 20 Minuten quellen lassen. Den Backofen auf 50 °C vorheizen.

2 Aus dem Teig in einer ungefetteten Pfanne 12 sehr dünne Crêpes ausbacken. Im vorgeheizten Backofen bei 50 °C warm halten.

3 Die Äpfel waschen, abtrocknen und entkernen. Die Äpfel in dünne Spalten schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelspalten langsam darin weich braten.

4 Den Ziegencamembert in Scheiben schneiden und auf die Apfelspalten legen. Die Thymianblättchen darüber streuen. Die Pfanne zudecken und den Käse schmelzen lassen. Die Crêpes mit der Käse-Äpfel-Mischung füllen, anrichten und servieren.

Für 4 Portionen

300 g Mehl

4 Eier, Salz

500 ml Milch

1 El zerlassene Butter

8 cl Calvados

2 Äpfel, 2 El Butter

200 g Ziegencamembert

1 Msp. Thymianblättchen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Zeit zum Quellen und Backen)
Pro Portion ca. 535 kcal/2247 kJ
31 g E, 16 g F, 61 g KH



Pizza

Für ca. 30 Stück

400 g Mehl, Salz

1 P. Trockenhefe

3 El Olivenöl, 2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

600 g gehäutete und gewürfelte Tomaten

2 El getrockneter Oregano

1 El getrockneter Thymian

1 Tl Rosmarin, Pfeffer

600 g Mozzarella

1 Bund Rucola

200 g dünn geschnittener Schinken

2 El kalt gepresstes Olivenöl

Maisgrieß fürs Backblech

*Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
(plus Zeit zum Gehen)
Pro Stück ca. 122 kcal/512 kJ
7 g E, 6 g F, 11 g KH*

mit Schinken und Rucola

1 Mehl mit Salz, Hefe, 1 El Olivenöl und etwa 175 ml lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.

2 Backofen auf 225 °C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln und im restlichen Öl glasig dünsten. Tomatenwürfel und getrocknete Kräuter dazugeben. Salzen, pfeffern und alles 40 Minuten einköcheln lassen.

3 Teig in etwa 30 Kugeln teilen, jede Teigkugel dünn ausrollen und auf ein mit Grieß bestreutes Backblech legen. Tomatensauce auf den Teigfladen verteilen. Den Mozzarella abtropfen lassen, klein würfeln und auf die Pizzen streuen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen.

4 Rucola putzen, waschen, trockenschütteln und die Blätter etwas kleiner zupfen. Schinken in Streifen schneiden. Minipizzen herausnehmen, sofort mit Schinken und Rucola belegen. Mit dem kalt gepressten Öl beträufeln und servieren.

Für 4 Portionen

400 g Mehl, Salz

1 P. Trockenhefe, 3 El Öl

2 gehackte Zwiebeln

2 gehackte Knoblauchzehen

600 g gehäutete und gewürfelte Tomaten

2 El getrockneter Oregano

1 El getrockneter Thymian

1 Tl Rosmarin, Pfeffer

600 g Mozzarellawürfel

2 El kalt gepresstes Olivenöl

gewaschene Basilikumblätter

Maisgrieß fürs Backblech

*Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
(plus Zeit zum Gehen)
Pro Portion ca. 785 kcal/3297 kJ
41 g E, 34 g F, 78 g KH*

mit Tomaten und Mozzarella

1 Mehl mit Salz, Hefe, 1 El Öl und etwa 175 ml lauwarmem Wasser zu einem Hefeteig kneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2 Zwiebeln und Knoblauch in 2 El Öl glasig dünsten. Tomaten und Kräuter dazugeben. Salzen, pfeffern und 40 Minuten einköcheln. Backofen auf 225 °C vorheizen.

3 Teig in 2 Kugeln teilen, dünn ausrollen und auf mit Grieß bestreute Backbleche legen. Sauce darauf verteilen, mit Mozzarella bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und im Backofen etwa 15 Minuten backen. Mit Basilikum belegt servieren.







Bunte Vorspeisenplatte

1 Melone halbieren, mundgerechte Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen, zugedeckt 30 Minuten kalt stellen. Parmaschinken halbieren und zu kleinen Rosetten formen. Mit Melonenkugeln aufspießen und pfeffern.

2 Jede Spargelstange mit 1 Schinkenscheibe umwickeln und in Butter etwa 5 Minuten braten. Knoblauch schälen und halbieren. Mit Knoblauch in 2 El Öl anbraten.

3 Kirschtomaten waschen, abtrocknen und halbieren. Paprika putzen, waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Aubergine waschen, putzen, halbieren und würfeln. Gemüse in etwas Öl 5 Minuten schmoren und ab und zu umrühren. Erkalten lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rosmarin garnieren.

4 Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen, abtrocknen und würfeln. Mozzarella mit Tomaten und Basilikum mischen. Anschließend mit etwas Öl beträufeln, salzen und pfeffern.



Für 4 Portionen

600 g Honigmelone
125 g dünn geschnittener
Parmaschinken, Pfeffer
500 g gegarter Grünspargel
150 g dünn geschnittener
Serranoschinken
2 El Butter
4 Knoblauchzehen
250 g Kirschtomaten
3 Paprika
1 mittlere Aubergine
Salz
5 Zweige Rosmarin
175 g Mozzarella
3 Tomaten
15 Blättchen Basilikum
kalt gepresstes Olivenöl

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
(plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 563 kcal/2363 kJ
33 g E, 42 g F, 14 g KH

Eisgekühlte Tomatensuppe mit Grissini

1 Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten und halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, grob hacken.

2 Zwiebel schälen, fein hacken und in heißem Öl andünsten. Tomaten dazugeben. Knoblauch schälen und dazupressen. 5 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

3 Brühe aufgießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln, anschließend pürieren. Suppe bis zum Servieren kaltstellen.

4 Für die Grissini die Hefe in 500 ml lauwarmen Wasser auflösen. Alles Mehl mit Grieß, Öl und 1 Prise Salz vermischen. Mit der Hefe zu einem glatten Teig kneten, zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

5 Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Hälfte des Teiges zu 1 cm dicken Rollen formen und in Sesam oder Mohn wälzen.

6 Unter den restlichen Teig den Salbei kneten und zu Stangen formen.

7 Stangen auf ein gefettetes Backblech legen, 10 Minuten zugedeckt gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 10 Minuten backen lassen.

Für 4 Portionen

1,2 kg Kirschtomaten
1 Zwiebel, 2 El Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Salz, schwarzer Pfeffer
je 1 TL Oregano, Thymian
600 ml Gemüsebrühe
Kerbel zum Garnieren
60 g frische Hefe
250 g Weizenmehl
350 g Dinkelmehl
80 g Hartweizengrieß
9 El kalt gepresstes Olivenöl,
Salz
40 g Mohnsamen
40 g Sesamsamen
2–4 El gehackter Salbei
Öl für das Backblech

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
(plus Zeit zum Gehen)
Pro Portion ca. 815 kcal/3423 kJ
31 g E, 19 g F, 127 g KH

Für 4 Portionen

500 g grüner Spargel

8 Eier

1/2 Bund Basilikum

4 El frisch geriebener Parmesan

Muskatnuss

2–3 El kalt gepresstes Olivenöl

Salz

Pfeffer

150 g feiner Kräuterkäse

4 El Zitronenmayonnaise

3 El Sahne

75 g Joghurt

1 TL Senf

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

(plus Backzeit)

Pro Portion ca. 385 kcal/1617 kJ

30 g F, 27 g F, 6 g KH

Spargel-Frittata mit feinem Kräuterkäse-Dip

1 Den grünen Spargel waschen, das untere Ende schälen und die Spargelstangen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Dicke Stangen zuvor der Länge nach halbieren.

2 Anschließend in einer Schüssel die Eier verquirlen, salzen.

3 Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen, klein zerreißen und mit dem geriebenem Käse untermischen. Die Masse mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

4 Spargel in einer Pfanne in heißem Olivenöl rundherum etwa 4 Minuten goldbraun anbraten, salzen und pfeffern.

5 Die Eirmischung über den Spargel in die Pfanne gießen. Die Frittata von beiden Seiten goldbraun braten und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.

6 Für den Dip den Kräuterkäse mit der Zitronenmayonnaise verrühren. Die Sahne mit dem Joghurt und dem Senf dazugeben und ebenfalls damit verrühren. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Zitronensorbet

1 Den Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen, so lange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat, anschließend den Sirup abkühlen lassen.

2 Den Zuckersirup mit dem Zitronensaft gut verrühren. Zugedeckt in den Gefrierschrank stellen und 30 Minuten gefrieren lassen.

3 Das Eiweiß halbsteiß schlagen. Zitronenmasse aus dem Gefrierschrank nehmen, den halbfesten Eischnee hinzugeben und darunter heben. Zugedeckt 2 Stunden gefrieren lassen, dabei die Masse alle 30 Minuten einmal mit dem Schneebesen durchrühren.

4 Das Sorbet herausnehmen und nach Geschmack mit Limoncello cremig rühren. Alles in gekühlten Sektgläsern anrichten und nach Belieben mit Sekt auffüllen. Sorbet auf einem Bett aus gestoßenem Eis servieren.

Für 4 Portionen

200 g Zucker
350 ml Zitronensaft
2 Eiweiß
4–6 El ital. Zitronenlikör
z. B. Limoncello
1 Fl. Sekt

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
(plus Gefrierzeit)
Pro Portion ca. 473 kcal/1985 kJ
3 g E, 1 g F, 77 g KH





Schweinefleisch in Knoblauchsauce

1 Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Fleisch parieren und in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden.

2 Das Olivenöl in einer großen Pfanne bis zum Rauchpunkt erhitzen. Das Fleisch mit dem Knoblauch darin rundherum etwa 5 Minuten braten lassen, bis es gar ist. Den Sherry dazugeben und leicht einkochen lassen. Fleischwürfel herausnehmen, auf einer Platte anrichten und warm halten.

3 Den Bratenfond mit etwa 150 ml Wasser aufkochen. Die Olivenpaste darunter rühren und alles dicklich einköcheln lassen.

4 Die Tomaten waschen, abtrocknen, vierteln und auf die Platte legen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und das Fleisch damit garnieren. Die Sauce über die Fleischwürfel verteilen und servieren.



Für 4 Portionen

8 Knoblauchzehen

500 g Schweinefilet

3 El Olivenöl

Salz

Pfeffer

2 El trockener Sherry

1–2 El grüne Olivenpaste

6 Tomaten

glatte Petersilie zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Pro Portion ca. 192 kcal/804 kJ

29 g E, 7 g F, 3 g KH

Gazpacho

1 Das Weißbrot entrinden, klein würfeln und bis auf 3 El in kaltem Wasser einweichen, anschließend sorgfältig ausdrücken.

2 Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln sehr fein hacken und 3 El beiseite stellen.

3 Restliche Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem ausgedrückten Weißbrot fein pürieren.

4 Die Gurke putzen, waschen und klein würfeln. Die Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten, halbieren und entkernen. Die Paprika putzen, waschen und halbieren, anschließend den Stielansatz und die Kerne entfernen und klein hacken.

5 Das Gemüse bis auf je 3 El zum Garnieren zu dem Brotpüree geben. Alles mit dem Tomatensaft, der Brühe, Zitronensaft und Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

6 Vor dem Servieren die Suppe mit etwa 500 ml eiskaltem Wasser verrühren. Suppe in Trinkgläser füllen und mit den Gemüse- und Brotwürfeln bestreut servieren.

Für 4 Portionen

3 Scheiben Weißbrot

4 Zwiebeln

2 Knoblauch

300 g Salatgurke

500 g Tomaten

3 große Paprikaschoten

600 ml Tomatensaft

400 ml kalte Gemüsebrühe

Saft 1/2 Zitrone

4 El Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

(plus Backzeit)

Pro Portion ca. 245 kcal/1030 kJ

6 g E, 13 g F, 24 g KH

Für ca. 24 Stück

500 g Mandeln

120 g Zitronat

500 g Zucker

100 g Honig

2–3 El Zitronensaft

Öl für die Platte

24–30 Pralinenförmchen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Stück ca. 231 kcal/970 kJ

4 g E, 68 g F, 28 g KH

Mandel-Krokant

1 Die Mandeln mit kochendem Wasser etwa 1 Minute überbrühen, bis sich die ersten Schalen lösen lassen. Mandeln schälen und auf Küchenpapier abtrocknen. 24 Mandeln für die Garnierung zurücklassen. Die restlichen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend abkühlen lassen.

2 Die geschälten Mandeln fein hacken. Das Zitronat mit 2 El Zucker sehr fein hacken.

3 Den restlichen Zucker in einer schweren Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellgelb karamellisieren lassen.

4 Den Honig mit dem Zitronensaft und den Mandeln dazugeben. Alles bei geringer Hitze rösten lassen, bis die Masse leicht zu knacken anfängt.

5 Das klein gehackte Zitronat darunter heben. Alles auf eine eingefettete Porzellan- oder Marmorplatte schütten.

6 Schnell mit einem eingefetteten Teigschaber flach streichen, in etwa 24 kleine Stücke schneiden und zu kleinen Kugeln formen. Mandel-Krokant in die Pralinenförmchen setzen, mit je einer Mandel garnieren und servieren.





Entremeses variados

1 Für die Aguacate a la catalana Pinienkerne ohne Fett rösten. Anchovis längs in Streifen schneiden.

2 Öl mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Hälfte der Marinade darüber träufeln. Rosinen abtrocknen, mit Pinienkernen und Anchovis darüber verteilen. Restliche Marinade darüber träufeln.

3 Für die gefüllten Champignons Pilze putzen, sauberbürsten und Stiele herausdrehen. In Öl andünsten, mit Zucchini füllen, pfeffern und Wein angießen. Mit Käse bestreuen und 4 Minuten unter dem Grill überbacken.

4 Für die Berenjenas fritas Auberginen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Salzen und 10 Minuten ziehen lassen, anschließend abspülen und abtrocknen. Auberginen salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in reichlich Öl goldgelb braten. Knoblauch schälen und mit der Petersilie dazugeben.

Für 6 Portionen

- 3 El Pinienkerne
- 4 Anchovis, 3 El Olivenöl
- 3 El weißer Balsamicoessig
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 reife Avocados
- 2 El eingeweichte Rosinen
- 16 Riesenchampignons
- 2 El Olivenöl
- 2 kleine fein gewürfelte Zucchini, Pfeffer
- 100 ml trockener Rotwein
- 200 g frisch geriebener Manchegokäse
- 2 kleine Auberginen
- etwas Mehl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
(plus Bratzeit)
Pro Portion ca. 423 kcal/1777 kJ
17 g E, 25 g F, 30 g KH



Für 4 Portionen

18–24 sehr kleine küchenfertige Tintenfische

grobes Meersalz

4 El Olivenöl

4 El Weißweinessig

3 Knoblauchzehen

3 El gehackte Petersilie

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer

*Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Pro Portion ca. 258 kcal/1082 kJ
28 g E, 14 g F, 5 g KH*

Gegrillte Calamares

1 Tintenfische mit Meersalz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen.

2 Eine Grillpfanne etwas einölen und bis zum Rauchpunkt erhitzen. Tintenfische darin etwa 1 Minute garen, zwischendurch einmal wenden.

3 Restliches Olivenöl mit Weinessig verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Petersilie und Zucker unterrühren, salzen und pfeffern. Fische damit vermengen und anrichten.



Für 4 Portionen

3 eingelegte geröstete Paprikaschoten

1 rote Peperoni

5 Knoblauchzehen

ca. 4 El Weißbrotkrümel

Salz, Pfeffer

20 große Garnelen

1 Ei

2 1/2 El Mehl

100 ml Milch

Öl zum Frittieren

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Frittierzeit)
Pro Portion ca. 223 kcal/937 kJ
35 g E, 5 g F, 8 g KH*

Gambas in Paprikasauce

1 Paprika abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Peperoni putzen, waschen und halbieren, anschließend den Stielansatz und die Kerne entfernen und klein würfeln.

2 Knoblauch schälen. Mit Paprika und Peperoni fein pürieren. So viele Weißbrotkrümel dazugeben bis die Sauce leicht gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Garnelen schälen, den Schwanz aber nicht entfernen. Ei verquirlen und mit Mehl glatt verrühren. Nach und nach Milch unterrühren. Garnelen durch die Eimasse ziehen und 5 Minuten im heißen Öl frittieren lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit der Pfeffersauce servieren.



Für 4 Portionen

3 Schalotten

100 g Serranoschinken

2 El Olivenöl, 1 El Mehl

150 ml trockener Weißwein

1 Tl Senf

2 El grob gehackter Korb

Salz, Pfeffer

1 kg küchenfertige Muscheln

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Kochzeit)
Pro Portion ca. 322 kcal/1355 kJ
34 g E, 10 g F, 18 g KH*

Muscheln in Korbelsauce

1 Schalotten schälen und klein hacken. Schinken in schmale Streifen schneiden. Öl erhitzen und Schalotten mit Schinken darin etwa 10 Minuten dünsten.

2 Mehl darunter rühren und 2 Minuten weiter garen. Wein angießen, Senf und Korb darunter rühren und 5 Minuten schmoren.

3 Muscheln dazugeben und zugedeckt bei starker Hitze erhitzen. Alles etwa 5 Minuten garen, bis sich die Muscheln öffnen, zwischendurch einige Male umrühren. Die Muscheln in der Sauce servieren.



Garnelen in Romescosauce

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Tomate waschen, putzen und in eine ungefettete Schale setzen. Den Knoblauch schälen und dazugeben. Alles im Backofen etwa 30 Minuten garen lassen.

2 Paprika und Peperoni in eine Pfanne geben und mit 75 ml Wasser und 3 El Weinessig aufkochen lassen. Zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. 1 El Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und das Brot darin von beiden Seiten braun braten. Herausnehmen und in einen Mixer geben.

3 Die Mandeln in dem Bratfett braten und ebenfalls in den Mixer geben. Paprika, Peperoni, Knoblauch und Tomate hinzufügen und alles pürieren.

4 Unter Rühren das restliche Öl und den restlichen Essig darunter mixen, salzen und pfeffern. Alles durch ein Sieb geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. In eine Schüssel füllen und mit den gekochten Garnelen servieren.

Für 4 Portionen

1 Tomate, 5 Knoblauchzehen

1 getrocknete Paprika

1/2 getrocknete Peperoni

4 El Weinessig

100 ml Olivenöl

2 große Weißbrotscheiben

12 geschälte Mandeln

Salz, Pfeffer

350 g gekochte ungeschälte Garnelen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Backzeit)

Pro Portion ca. 398 kcal/1670 kJ

25 g E, 28 g F, 12 g KH



1001 Nacht

Die Partysnacks in diesem Kapitel verzaubern Ihre Gäste mit märchenhaft orientalischem und griechischem Charme. Üppige Vorspeisen verlocken Auge und Gaumen gleichermaßen: libanesische Teigtaschen, Olivensalat und gefüllte Weinblätter bringen exotische Aromen auf Ihr Partybuffet und rufen Träume von blauem Meer und geselligen Tafelfreuden wach.







Bauernsalat

1 Die Tomaten putzen und waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und achtern. Die Paprika putzen und waschen, halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen und in Streifen schneiden.

2 Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Salatgurke schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Den Feta in Würfel schneiden.

3 Alles miteinander vermischen. Den Salat waschen, trocken-schleudern und die Blätter kleiner zupfen. Zu den anderen Salat-zutaten dazugeben und locker vermischen.

4 Den Senf mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie verrühren, pikant abschmecken. Die Marinade zu den Salatzutaten geben und vermengen.

5 Die Oliven abtropfen lassen, entsteinen und den Salat damit bestreuen. Den Salat mit gewaschener Minze garniert servieren.



Für 4 Portionen

- 4 Tomaten
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 250 g Feta
- 1 Kapsalat
- 2 TL Senf
- 100 ml kalt gepresstes Olivenöl
- 2 1/2 EL Essig
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 100 g schwarze Oliven
a. d. Glas
- 12 Minzblätter

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Pro Portion ca. 508 kcal/2132 kJ
14 g E, 46 g F, 9 g KH

Kalamaria Tiganita mit Tzatziki

1 Die Gurken putzen, waschen, der Länge nach halbieren und entkernen. Gurken grob raspeln, mit Salz bestreuen und in einem Sieb 15 Minuten abtropfen lassen.

2 Joghurt, Zitronensaft und Minze verrühren. Den Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren. Gurke darunter heben und alles zugedeckt ziehen lassen.

3 Bei den Kalmaren die Tentakel samt Kopf aus dem Körperbeutel ziehen. Die innere Schale und die Innereien entfernen. Tentakel unterhalb der Augen entfernen. Kauwerkzeuge ebenfalls entfernen.

4 Kalmare waschen und den Körperbeutel häuten, die Flossen abtrennen.

5 Den Körperbeutel in etwa 5 mm dicke Ringe schneiden. Anschließend Beutel, Flossen und Tentakel abtrocknen.

6 Das Öl zum Frittieren erhitzen, die Kalmare salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Portionsweise etwa 3 Minuten frittieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Tzatziki und Zitronenviertel servieren.

Für 4 Portionen

- 2 Salatgurken
- Salz
- 400 g Naturjoghurt
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL frisch gehackte Minze
- 4 Knoblauchzehen
- 1 kg kleine Kalmare
- Pfeffer
- Mehl
- Öl zum Frittieren
- Zitronenviertel zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
(plus Frittierzeit)
Pro Portion ca. 500 kcal/2100 kJ
47 g E, 19 g F, 33 g KH

Für ca. 40 Stück

500 g Kataifi (FP)

250 Butter

150 g gemahlene Pistazien

250 g gemahlene Mandeln

600 g Zucker

1/2 Tl gemahlene Nelken

1 Tl gemahlener Zimt

1 El Weinbrand, 1 Eiweiß

1 Tl Zitronensaft

abgeriebene Schale von 1/2
unbehandelten Zitrone

4 Nelken

1 Zimtstange

1 El Honig

Fett für das Backblech

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
(plus Backzeit)

Pro Stück ca. 205 kcal/862 kJ

3 g E, 12 g F, 22 g KH

Engelshaarröllchen mit Mandeln

1 Kataifi in etwa 2 Stunden zimmerwarm werden lassen. Die Butter zerlassen. Backofen auf 175 °C vorheizen.

2 Pistazien mit Mandeln, 100 g Zucker, gemahlenden Nelken, gemahlenem Zimt und Weinbrand vermischen.

3 Eiweiß leicht verschlagen, mit der Mandelmischung vermischen. In 8 Portionen aufteilen und jede zu einer etwa 18 cm langen Rolle formen.

4 Eine kleine Hand voll Teigstränge dicht nebeneinander ausbreiten (ca. 25x18cm). Mit etwas zerlassener Butter bestreichen, 1 Mandelrolle darauf legen und alles zu einer festen Rolle aufrollen. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren.

5 Rollen dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 50 Minuten backen lassen.

6 Inzwischen den restlichen Zucker in 500 ml Wasser langsam auflösen. Zitronensaft und -schale, Nelken und Zimtstange zugeben und 10 Minuten köcheln. Honig unterrühren und abkühlen.

7 Teigrollen aus dem Backofen nehmen und mit Sirup übergießen. Die kalten Rollen mit einem Messer in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.





Marinierte Lammfleischspießchen

1 Das Lammfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Fleisch in eine Schüssel geben.

2 Für die Marinade das Öl mit 50 ml Wasser, den Kräutern und 1 zerkleinertem Lorbeerblatt verrühren. Den Wein und den Zitronensaft hinzugeben. Den Knoblauch schälen, dazupressen und unterrühren. Marinade über das Fleisch geben und damit vermischen, zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

3 Die Tomaten putzen, waschen und vierteln. Die Peperoni putzen, waschen und halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen. Die Aubergine putzen, waschen und würfeln.

4 Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und im Wechsel mit halbierten Lorbeerblättern, Tomatenvierteln, Peperoni und Auberginenwürfeln auf gewässerte Spieße stecken. Spieße auf dem Holzkohलगрилл oder in der Grillpfanne etwa 10 Minuten rundherum grillen. Zwischendurch mit der Marinade bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Oregano bestreuen.

Für 4 Portionen

500 g Lammshulter

50 ml Olivenöl

1 Msp. Thymian

1 Msp. Oregano

1 Msp. Rosmarin

5 Lorbeerblätter

75 ml Wein

1 El Zitronensaft

2 Knoblauchzehen

4 Tomaten, 4 Peperoni

1 Aubergine

4 Lorbeerblätter

Salz, schwarzer Pfeffer

Oregano, 4 Holzspieße

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus Marinierzeit)

Pro Portion ca. 365 kcal/1533 kJ
38 g E, 18 g F, 9 g KH



Für 4 Portionen

- 8 Tomaten, 1 Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 1 Msp. Oregano
- 3 El Olivenöl, 50 g Pinienkerne, 40 g Rosinen
- 1/2 Bund klein geschnittenes Basilikum
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 250 g gegarter Reis

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Pro Portion ca. 175 kcal/735 kJ
5 g E, 11 g F, 14 g KH

Für 4 Portionen

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 gehackte Zwiebel
- 4 El Langkornreis
- 1 Ei, 100 g Butter
- 1/2 Bund gehackte Minze
- 1/2 Bund gehackte Petersilie, 4 El Zitronensaft
- 3 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, 4 El Bier
- 20–40 Weinblätter
- 400 ml Gemüsebrühe

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Garzeit)
Pro Portion ca. 490 kcal/2058 kJ
28 g E, 40 g F, 7 g KH

Für 4 Portionen

- 500 g Auberginen
- 8 Tomaten
- 8 Basilikumblätter
- 3 Knoblauchzehen
- 4 El Olivenöl
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Alufolie
- Öl für die Folie

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Portion ca. 160 kcal/675 kJ
3 g E, 13 g F, 8 g KH

Tomates Jemistes

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Tomaten putzen, waschen und entdecken. Tomaten aushöhlen, Fruchtfleisch abtropfen lassen und klein würfeln. Zwiebel schälen und würfeln.

2 Zwiebel, Knoblauch und Oregano in 2 El Olivenöl 7 Minuten andünsten. Pinienkerne und Rosinen 5 Minuten mitbraten. Kräuter unterheben, salzen und pfeffern. Mit Tomatenwürfeln und Reis vermengen.

3 Tomaten mit dieser Mischung füllen. Deckel aufsetzen, mit restlichem Öl bestreichen und 25 Minuten backen.



Gefüllte Weinblätter

1 Hack mit Zwiebeln, Reis, Ei, 20 g Butter, Kräutern und Zitronensaft verkneten. Knoblauch schälen und dazupressen, salzen, pfeffern und unterkneten. Ist die Masse zu fest, etwas Bier unterkneten.

2 Weinblätter in Salzwasser 1 Minute kochen, abschrecken und abtropfen. Auf jedes Weinblatt 1 El Hackmasse geben, Längsseiten einschlagen und fest aufrollen.

3 In einem weiten Topf restliche Butter zerlassen und den Topfboden mit den restlichen Weinblättern bedecken. Röllchen darauf legen und Brühe angießen. Alles etwa 2 Stunden langsam köcheln lassen.



Tomaten mit Auberginenkaviar

1 Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Alufolie auslegen und mit Öl bestreichen. Auberginen putzen, waschen und Stielansatz entfernen, anschließend der Länge nach halbieren.

2 Mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech legen und im Backofen etwa 1 Stunde backen. Anschließend Auberginenfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen.

3 Tomaten putzen, waschen und entdecken, Tomaten aushöhlen. Tomatenfleisch mit Auberginenfleisch und gewaschenem Basilikum pürieren. Knoblauch schälen und dazupressen, alles mit Öl und Zitronensaft vermischen. Salzen und pfeffern, Tomaten damit füllen und mit aufgesetztem Deckel servieren.



Gefüllte Paprikaschoten

1 Zwiebeln schälen, klein hacken und in 2 El Olivenöl glasig dünsten. Den gewaschenen, gut abgetropften Reis darunter rühren und 10 Minuten mitdünsten.

2 Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein hacken. Kräuter putzen, waschen und trockenschütteln, anschließend klein hacken. Alles zu den Zwiebeln geben und mitschmoren.

3 Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und klein würfeln. Tomate zu den Zutaten in die Pfanne geben und weiter köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofen auf 200 °C vorheizen.

4 Paprika putzen, waschen und einen Deckel abschneiden. Stielansatz und die Kerne entfernen und mit der Reismasse füllen. In eine gefettete Auflaufform geben und etwa 1 Stunde backen.

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln, 2 El Olivenöl

250 g Rundkornreis

1 Bund Frühlingszwiebeln

je 1 Bund Dill und glatte Petersilie

einige Blättchen Minze

3 Tomaten, Salz, Pfeffer,
12 hellgrüne spitze Paprika

Öl für die Form

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus Backzeit)

Pro Portion ca. 350 kcal/1470 kJ

9 g E, 7 g F, 61 g KH



Marinierte Spieße

mit Lammfleisch

Für 4 Portionen

- 1 kg Lammfleisch a. d. Keule
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 3 El Zitronensaft
- 75 ml Olivenöl
- 1 El gehackter Thymian
- 1 El Paprikapulver
- 1/2 getrocknete Chilischote
- 2 Tl Kreuzkümmel
- 1/2 Bund gehackte, glatte Petersilie
- 1/2 Bund gehackte Minze
- je 1 rote und grüne Paprikaschote, Salz, Pfeffer
- 3 rote Zwiebeln

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Marinierzeit)
Pro Portion ca. 598 kcal/2510 kJ
75 g E, 29 g F, 9 g KH

1 Das Fleisch von Sehnen und Fett befreien und in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen, klein hacken und mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Thymian, Paprikapulver, Chilischote, Kreuzkümmel und Kräuter ebenfalls darunter rühren. Das Fleisch damit vermischen und zugedeckt mindestens 4 Stunden marinieren lassen.

2 Herausnehmen und abtropfen lassen, Marinade beiseite stellen. Paprikaschoten putzen, waschen und halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden.

3 Die Fleischwürfel im Wechsel mit den Paprikastücken und den Zwiebeln schneiden auf Spieße stecken, salzen und pfeffern. Spieße etwa 5–7 Minuten rundherum grillen, dabei anfangs mehrfach mit der Marinade bestreichen.

mit Fisch

Für 4 Portionen

- 6 El Olivenöl
- 100 ml Zitronensaft
- 1 gehackte rote Zwiebel
- 1 Tl Paprikapulver
- 2 Lorbeerblätter
- 8–10 gehackte Salbeiblätter
- 1, 2 kg Schwertfisch
- 200 g küchenfertige Gambas
- 1 Tl Salz
- 4 El gehackte glatte Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Marinierzeit)
Pro Portion ca. 618 kcal/2594 kJ
71 g E, 32 g F, 12 g KH

1 2 El Öl mit 50 ml Zitronensaft, Zwiebel und Paprikapulver verrühren. Lorbeerblätter und Salbei dazufügen. Fisch in 4 cm große Würfel schneiden, mit der Marinade vermischen und zugedeckt 3 Stunden marinieren.

2 Gambas mit 1 El Zitronensaft beträufeln und 30 Minuten marinieren.

3 Fisch im Wechsel mit den Gambas auf die Spieße stecken, salzen und bei starker Hitze rundherum etwa 5 Minuten grillen, dabei mehrmals mit der Marinade bestreichen. Für die Sauce restliches Öl mit restlichem Zitronensaft und Petersilie verrühren.







Cacik

1 Den Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen die Salatgurke putzen, waschen und schälen. Anschließend halbieren, mit einem Esslöffel entkernen und klein raspeln.

2 Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln klein hacken und den Knoblauch zerdrücken. Den Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken.

3 Alles mit Quark verrühren, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer pikant würzen und zugedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

4 Die Minze- oder Spinatblätter putzen, waschen und trockenschütteln, anschließend in feine Streifen schneiden. Vor dem Servieren den Dip durchrühren und noch einmal mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, anschließend die Minze- oder Spinatblätter unterheben.



Für 4 Portionen

500 g Quark

1 Salatgurke

3 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

175 g Schafskäse

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

ca. 10 frische Minze- oder Spinatblätter

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
(plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion ca. 225 kcal/945 kJ
26 g E, 9 g F, 9 g KH

Olivensalat

1 Die Oliven entsteinen und in eine Salatschüssel geben. Die Chilischote putzen, waschen und halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen und fein hacken.

2 Knoblauchzehen schälen, halbieren und fein hacken. Mit den Chiliwürfeln unter die Oliven mischen.

3 Fenchelknolle putzen und waschen, das zarte Fenchelgrün abschneiden, trockenschütteln und zum Garnieren beiseite legen. Den Fenchel in sehr kleine Würfel schneiden, ebenfalls mit den Oliven vermischen.

4 Orangen unter heißem Wasser abwaschen, anschließend abtrocknen und die Schale von 1 Orange fein abreiben. Orange anschließend auspressen und den Orangensaft mit der Orangenschale verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenöl darunter schlagen.

5 Restliche Orange schälen, filetieren und zu den Salatzutaten dazugeben.

6 Marinade mit dem Salat gut vermischen. Salat etwa 30 Minuten ziehen lassen und mit dem Fenchelgrün garnieren.

Für 4 Portionen

250 g schwarze Oliven

150 g grüne Oliven

1 frische rote Chilischote

8 Knoblauchzehen

1 große Fenchelknolle mit Grün

2 unbehandelte Orangen

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

4 El Olivenöl

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Marinierzeit)

Pro Portion ca. 425 kcal/1785 kJ
4 g E, 40 g F, 14 g KH

Für 4 Portionen

400 g Lamm-Hackfleisch

je 1 gehackte Zwiebel,
Knoblauchzehe, Olivenöl

je 1/2 El Kreuzkümmel, Zimt,
Paprika, Ingwer

4 El gehackte Petersilie

4 El geröstete Pinienkerne

1 Ei, 6 Blätter Filoteig

80 g zerlassene Butter

1 El Sesamsamen

*Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Pro Portion ca. 573 kcal/2405 kJ
24 g E, 46 g F, 17 g KH*

Für 4 Portionen

500 g Weizenmehl, Salz

5 El Olivenöl, 30 g Hefe

1/2 Tl Zucker

300 g Lamm-Hackfleisch

3 klein gehackte Zwiebeln

4 gehackte Knoblauchzehen

4 El Tomatenmark

1 Bund gehackte Petersilie

2 Tl gemahlener Kreuzkümmel, 1 Tl gemahlener
Koriander, Pfeffer

Maisgrieß für das Backblech

*Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
(plus Zeit zum Gehen und Backen)
Pro Portion ca. 638 kcal/2678 kJ
38 g E, 7 g F, 105 g KH*

Für 4 Portionen

750 g Blattspinat

1 gehackte Knoblauchzehe

2 gehackte Zwiebeln

2 El Olivenöl

225 g gewürfelte Schafskäse

1 P. Yufka-Teig, ca. 400 g
(Blätterteig)

Öl zum Backen

*Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Portion ca. 648 kcal/2720 kJ
18 g E, 50 g F, 32 g KH*

Teigröllchen mit Lammfüllung

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Hack mit Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzen und Petersilie in Öl 8 Minuten braten. Anschließend Fett abtropfen lassen. Pinienkerne und Ei unterkneten.

2 Nacheinander je 1 Blatt Filoteig mit der Schmalseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen, restlichen Teig mit feuchtem Tuch bedecken. Teigblatt der Länge nach in 4 Streifen schneiden, je 2 Streifen mit Butter bestreichen und aufeinander legen.

3 1 El Füllung auf ein Streifenende setzen, Seiten einschlagen und zur Zigarre aufrollen. Mit restlicher Butter bestreichen und mit Sesam bestreut 15 Minuten backen.

Arabische Pizza

1 Mehl mit 1 Tl Salz und 2 El Öl vermischen, Hefe mit Zucker und 300 ml lauwarmem Wasser verrühren. Alles zu einem Hefeteig kneten und zugedeckt 60 Minuten gehen lassen.

2 Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch im restlichen Öl etwa 5 Minuten braten lassen. Tomatenmark, Petersilie und Gewürze 5 Minuten mitbraten. 175 ml Wasser darunter rühren, salzen und pfeffern.

3 Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig zu 4 dünnen Fladen von 24 cm Ø ausrollen, Rand etwas dicker lassen. Backblech mit Maisgrieß bestreuen. Fladen darauf setzen. Mit Hackmasse bestreichen, aufrollen und etwa 12 Minuten backen. Fladen anschließend zusammenrollen und servieren.

Teigröllchen mit Spinatfüllung

1 Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Mit gehacktem Knoblauch und Zwiebeln in 2 El Olivenöl in einer Pfanne andünsten, anschließend gut abtropfen lassen. Käse klein würfeln und darunter heben.

2 Vom Yufka-Teig je 2 Teigdreiecke übereinander legen und 1 El Füllung darauf verteilen. Teigsitzen mit etwas Wasser bestreichen und zur Mitte zusammenklappen.

3 Teig aufrollen und die Spitze andrücken. Teigröllchen in der Pfanne in heißem Öl goldbraun backen.



Libanesische Teigtaschen mit Hackfleisch

1 Mehl mit 1/2 TL Salz vermischen, Hefe mit Zucker und 200 ml lauwarmem Wasser verrühren. Alles zu einem Hefeteig kneten, zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

2 Inzwischen Zwiebeln im Fett glasig dünsten. Hackfleisch mitbraten, bis es krümelig ist. Pinienkerne und Gewürze 4 Minuten mitbraten, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Backofen auf 225 °C vorheizen.

3 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, anschließend 8 cm große Kreise ausstechen. In die Mitte eines jeden Kreises 1 TL Füllung geben und mit einigen Tropfen Wasser beträufeln. Eigelb mit 1 El Wasser verquirlen, Teigränder damit bestreichen.

4 Teigrand an 3 Punkten hochnehmen und nicht ganz bis zur Mitte hin über der Füllung zusammendrücken, so dass ein Dreieck entsteht und in der Mitte eine kleine Öffnung bleibt. Teigtaschen auf ein gefettetes Backblech setzen, mit restlichem Eigelb bestreichen und 15 Minuten gehen lassen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen.

Für ca. 20 Stück

350 g Mehl, Salz

1/2 Würfel Hefe

1/2 TL Zucker

2 kleine gehackte Zwiebeln

1 El Butterschmalz

300 g Rinder-Hackfleisch

4 El Pinienkerne, 1 Msp. Zimt,
1 Prise gemahlener Piment,
1/2 TL Paprika, Pfeffer, 1 Eigelb,
Mehl, Öl

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
(plus Zeit zum Gehen und Backen)
Pro Stück ca. 109 kcal/2069 kJ
5 g F, 4 g E, 13 g KH



Seafood Festival

Leichter Genuss in geschmacklicher Vielfalt ist in diesem Kapitel Trumpf. Die ausgewählten Partysnacks und Gabelbissen wenden sich an alle Freunde von feinem Fisch und Meeresfrüchten. Die Palette der Delikatessen reicht von edler Lachsterrine über gebeizten Wildlachs bis zu marinierten Kammuscheln und gratinierten Austern.







Feine Lachsterrine mit Sauce

1 Die Gelatineblätter nach Packungsaufschrift in kaltem Wasser einweichen. 1/3 des Lachsfilets klein würfeln und beiseite stellen.

2 Restlichen Lachs mit 50 ml Sahne und dem Sauerrahm pürieren. Mit Vermouth und Pfeffer abschmecken. Trüffel hacken und mit den Lachswürfeln zur Masse geben und darunter heben.

3 Die Gelatineblätter ausdrücken und vorsichtig auflösen. Mit etwas von der Masse verühren, anschließend mit der restlichen Masse vermischen.

4 Die restliche Sahne steif schlagen und sorgfältig unter die Lachsmasse heben.

5 Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden, die Masse einfüllen und glatt streichen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.

6 Terrine stürzen, aufschneiden und mit etwas Dill garniert anrichten. Für die Sauce die Sahne steif schlagen und mit dem Meerrettich vermischen.



Für 4 Portionen

8 Blatt weiße Gelatine
600 g geräucherter Wildlachs
500 ml Sahne
150 g Sauerrahm
Trockener Vermouth
z.B. Noilly Prat
frisch gemahlener
weißer Pfeffer
1 Stückchen schwarzer Trüffel
200 ml Sahne
1 Tl frisch geriebener
Meerrettich

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 1000 kcal/4200 kJ
37 g E, 93 g F, 7 g KH

Gebeizter Wildlachs mit Honig-Senf-Sauce

1 Den Zucker mit Salz, zerstoßenen Pfeffer- und Korianderkörnern und zerdrückten Wacholderbeeren vermischen. Den Fisch damit kräftig einreiben.

2 1 Bund Dill waschen, trockenschütteln und grob hacken, anschließend auf dem Fisch verteilen. Fischteile mit der Haut nach außen übereinander legen und in Alufolie fest einwickeln.

3 Mit einem Brett beschweren und an einem kühlen Ort 2 Tage ziehen lassen. Zwischendurch den Fisch mit der ausgegetretenen Flüssigkeit begießen.

4 Für die Sauce den restlichen Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Den Senf mit Honig und Essig verühren, das Öl darunter schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Dill unterheben.

5 Die Gewürze von den Lachshälften schaben, Fisch in Portionsstücke schneiden. Anschließend in heißem Butterschmalz mit der Haut nach oben 1–2 Minuten braten. Sofort herausnehmen und auf geputztem und gewaschenem Feldsalat anrichten. Mit der Sauce beträufeln.

Für 4 Portionen

1 El Zucker, 1 El grobes Salz
4 Pfefferkörner
4 Korianderkörner
5 Wacholderbeeren
2 Wildlachsfildlets mit Haut, ca. 1,5 kg
2 Bund Dill
4 El körniger Senf
4 El Honig
4 El Weißwein-Essig
80 ml Öl, Salz, Pfeffer
Butterschmalz zum Braten
150 g Feldsalat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus Zeit zum Ziehen)
Pro Portion ca. 635 kcal/2667 kJ
71 g E, 35 g F, 11 g KH

Für 4 Portionen

4 Seezungenfilets

250 g Lachsfilet

250 g Seeteufelfilet

Salz

2 El Limettensaft

2 El Butter

Pfeffer

einige bunte Salatblätter z.B.
Radicchio, Lollo-Rosso, Feldsalat

4 El Rapsöl

1 El Sherryessig

etwas Zitronensaft

1 rote Chilischote

5 Champignons

etwas Basilikum zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Pro Portion ca. 280 kcal/1176 kJ

48 g E, 9 g F, 2 g KH

Feiner Salat mit Seezunge, Lachs und Seeteufel

1 Die Fischfilets salzen, mit Limettensaft beträufeln und in sehr heißer Butter etwa 3–4 Minuten braten. Salzen, pfeffern und beiseite stellen. Die Salatblätter putzen, waschen und trockenschleudern. Große Blätter in mundgerechte Stücke reißen und auf eine Platte legen.

2 Für die Marinade das Rapsöl mit dem Sherryessig und etwas Zitronensaft gut verrühren. Die Chilischote putzen, waschen und halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, klein hacken. Unter die Marinade rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Champignons mit einem Küchentuch sauber abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend mit der Marinade vermischen.

4 Die gebratenen Fischfilets auf den Salatblättern anrichten. Die Champignons darüber streuen und die restliche Marinade über den Salat träufeln.

5 Das Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen klein schneiden und den Salat damit garnieren.





Frittirierte Fischchen

1 Die kleinen Fischchen waschen und mit Küchenpapier gründlich abtrocknen, die Köpfe und Flossen nicht entfernen.

2 Die Fischchen in dem Mehl wenden, so dass sie hauchfey damit überzogen sind. In einem Sieb alles überschüssige Mehl abschütteln.

3 Das Olivenöl auf 180 °C erhitzen. Das Öl hat die richtige Temperatur, wenn an einem hinein getauchten Holzstäbchen Bläschen aufsteigen.

4 Die Fischchen im heißen Öl portionsweise schwimmend goldgelb ausbacken. Damit sie besonders schön knusprig werden, Fischchen nach 2 Minuten aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und wieder zurück in das heiße Fett geben, 1 Minute weiterbacken. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen und pfeffern.

5 Die Petersilie waschen, trockenschütteln und auf Küchenpapier nochmals abtrocknen. Trockene Petersilie in dem heißen Fett frittieren, abtropfen lassen und mit den Fischchen servieren.

Für 4 Portionen

500 g kleine Fischchen z.B. Sardellen oder Sardinen (frisch oder tiefgekühlt)

5 Ei Mehl

Olivenöl zum Frittieren

Salz

Pfeffer

1 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Pro Portion ca. 418 kcal/1754 kJ
26 g E, 31 g F, 10 g KH



Für 4 Portionen

- 6 große fest geschlossene Austern, grobes Salz
- 75 ml Fischfond
- 75 ml Weißwein
- 1 Eigelb
- 2 TI Butter
- 1 El Champagner
- 1 El geschlagene Sahne
- Salz, Cayennepfeffer

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Pro Portion ca. 187 kcal/785 kJ
16 g E, 9 g F, 7 g KH

Gratinierter Austern

- 1 Austern gut waschen, öffnen und Austernfleisch herausheben, Austernwasser aufbewahren. Untere Austerschalen abtrocknen und auf grobem Salz in einer Auflaufform warm stellen.
- 2 Fischfond und Austernwasser aufkochen. Austern darin 5 Sekunden pochieren, in den Schalen warm stellen. Fond eindampfen. Wein dazugießen und sämig einkochen. 1 Eigelb und Butter unterschlagen, mit Champagner würzen und Sahne unterheben.
- 3 Mit Salz und Cayennepfeffer würzen, über die Austern verteilen und unter dem heißen Grill gratinieren.



Für 4 Portionen

- 2 kg Miesmuscheln
- 4 Stangen Staudensellerie
- 3 Möhren
- 1 Stange Porree
- 1 Zwiebel
- Butter zum Braten
- 330 ml belgisches Bier
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Pro Portion ca. 420 kcal/1764 kJ
53 g E, 7 g F, 29 g KH

Miesmuscheln

- 1 Muscheln unter Wasser abbürsten, Härte entfernen, alle offenen oder beschädigten Muscheln entfernen.
- 2 Gemüse putzen, waschen und klein schneiden, Zwiebel schälen und klein würfeln. In Butter glasig dünsten, Gemüse etwa 5 Minuten mitdünsten.
- 3 Bier angießen, aufkochen lassen, Muscheln darin zugedeckt 5 Minuten garen. Topf zwischendurch schütteln, damit sich alle Muscheln öffnen. Muscheln anrichten, geschlossene Muscheln entfernen. Den Sud mit Salz und Pfeffer würzen.



Für 4 Portionen

- 1 kleine gehackte Schalotte
- 150 ml Weißwein
- 400 ml Fischfond
- 125 g eiskalte Butter
- Salz, Pfeffer
- 16 Jakobsmuscheln in der Schale
- 2 El Schnittlauchröllchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Kochzeit)
Pro Portion ca. 480 kcal/2016 kJ
17 g E, 38 g F, 13 g KH

Jakobsmuscheln

- 1 Für die Sauce Schalotte mit Weißwein aufkochen, bis zur Hälfte einkochen und Fischfond angießen. Alles auf etwa 1/3 einkochen, passieren und wieder aufkochen. Eiskalte Butterflocken unterschlagen, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Jakobsmuscheln öffnen, gut waschen und abtrocknen. Den groben Rand entfernen und das weiße Muskeelfleisch wieder in die Schale legen.
- 3 Salzen und pfeffern. Auf einem gut eingefetteten Grillrost etwa 3 Minuten grillen. Schnittlauch unter die Sauce heben und die Muschel damit anrichten.



Marinierte Kammuscheln mit Chili

1 Die Muscheln waschen, geöffnete Muscheln aussortieren. Die Möhren putzen, schälen und sehr fein würfeln. Den Porree putzen, waschen und halbieren, in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren, den Stielansatz entfernen und vierteln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

2 Den Chili putzen, waschen und halbieren, den Stielansatz entfernen und klein hacken. Das Öl in einem Bräter erhitzen, die Möhren mit dem Knoblauch und Chili 3 Minuten darin andünsten.

3 Die Muscheln mit Porree und Tomaten darunter mengen. Den Wein angießen, alles zugedeckt 4 Minuten kochen lassen. Anschließend geschlossene Muscheln entfernen.

4 Den Sud mit Limettensaft und Salz würzen, über die Muscheln gießen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Für 4 Portionen

2 kg küchenfertige
Kammuscheln

5 Möhren, 1 Stange Porree

200 g Kirschtomaten

2 Knoblauchzehen

1 Chilischote, 6 El Olivenöl

250 ml trockener Weißwein

2 El Limettensaft, Salz

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Koch- und Marinierzeit)

Pro Portion ca. 428 kcal/1796 kJ
56 g E, 8 g F, 22 g KH



Mottopartys

Anlässe zum Feiern gibt es viele – ob Karnevalsfeier, Halloweenparty oder Kindergeburtstag. Die Karnevalskrapfen mit Füllung sind genau das Richtige für die tollen Tage, Kürbismuffins gehören auf jedes Halloween-Buffer und an den bunten Wackelquadraten in Vanillesauce hat garantiert jedes Kind seinen Spaß. Und damit der Gastgeber von der ersten Minute an mitfeiern kann, haben wir darauf geachtet, dass sich alle Speisen gut vorbereiten lassen.





Suppen

Ofensuppe

Für 4 Portionen

- 150 g Räucherspeck
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Champignons (ca. 850 ml)
- 750 g Schweinefleisch
- Salz, Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 100 g junger Käse, z.B. Gouda
- 2 kleine Stangen Porree
- 200 ml Sahne
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 P. Instant-Bratensauce
- 1 Bund glatte Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
(plus Zeit zum Ziehen und Garen)
Pro Portion ca. 373 kcal/1565 kJ
54 g E, 13 g F, 6 g KH

- 1 Speck würfeln, Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck in einer Pfanne auslassen. Die abgetropften Pilze und die Zwiebeln darin andünsten, beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 2 Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, in einen Bräter geben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Käse reiben, den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Käse und Porree zum Fleisch geben, Sahne darüber gießen und alles zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.
- 3 Am nächsten Tag den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Fleisch-Gemüse-Mischung etwa 60 Minuten zugedeckt darin garen. Topf herausnehmen, den Weißwein angießen und die Bratensauce unterrühren. Topf zugedeckt 60 Minuten im Backofen weiter garen.
- 4 Den Backofen ausschalten und die Suppe noch etwa 30 Minuten nachziehen lassen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken. Die Suppe damit bestreuen und servieren.

Für 4 Portionen

- 800 g Gulasch
- 2 Stangen Porree
- 200 g Sellerie, 3 Möhren
- 2 rote Paprika, 6 Zwiebeln
- 250 g passierte Tomaten
- 3 gewürfelte Gewürzgurken
- 100 g Silberzwiebeln o. d. Glas
- 1 l Ochsenschwanzsuppe o. d. Dose
- Salz, Pfeffer
- scharfes Paprikapulver
- 1 Dose Waldpilze (ca. 850 ml)
- 500–750 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
(plus Garzeit)
Pro Portion ca. 675 kcal/2835 kJ
17 g E, 29 g F, 17 g KH

Gulaschsuppe

- 1 Fleisch in Portionen anbraten und in einen Topf geben. Gemüse putzen, waschen, je nach Sorte schälen, entkernen und klein schneiden.
- 2 Im Bratenfett anbraten und zum Fleisch geben. Tomaten, Gewürzgurken und Silberzwiebeln ebenfalls dazugeben. Die Ochsenschwanzsuppe angießen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Suppe zugedeckt etwa 1 1/2 Stunden köcheln.
- 3 Wenn das Fleisch gar ist, die abgetropften Pilze unterrühren. Mit Brühe aufkochen und die Suppe evtl. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.







Marinierte Hähnchenschenkel

1 Das Öl mit dem Weißwein in einen Topf geben. Salz, Pfeffer und Tabasco dazugeben. Den Knoblauch schälen und dazupressen.

2 Den Rosmarin waschen, trockenschütteln, die Nadeln abstreifen und zu den Zutaten in den Topf geben. Alles aufkochen und wieder abkühlen lassen.

3 Die Hähnchenschenkel mit der Marinade vermischen und etwa 30 Minuten darin ziehen lassen. Den Grill des Backofens auf 200 °C vorheizen.

4 Hähnchenschenkel aus der Marinade nehmen und Marinade beiseite stellen. Die Hähnchenschenkel auf ein Grillrost legen und 25–35 Minuten rundherum grillen. Dabei zwischendurch immer wieder mit der Marinade bestreichen. Dazu schmeckt ein süß-scharfer Dip.

Für 4 Portionen

75 ml Öl

75 ml Weißwein

1/2 Tl Salz

1/4 Tl frisch gemahlener Pfeffer

3–5 Tropfen Tabasco

1 Knoblauchzehe

5 Stiele Rosmarin

8 Hähnchenschenkel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Marinieren- und Grillzeit)
Pro Portion ca. 693 kcal/2909 kJ
55 g E, 53 g F, 2 g KH



Fränkischer Zwiebelkuchen

1 Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben und das Ei mit 75 g Butter hinzugeben. Die Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren. Mit dem Mehlgemisch zu einem mittelfesten Hefeteig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, ausrollen und in eine gefettete Pizza- oder Tarteform legen. Den Rand etwas hoch drücken. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

3 Für den Belag die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck klein würfeln. Speck und Zwiebeln in der restlichen Butter andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Anschließend abkühlen lassen.

4 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Crème fraîche mit Eiern, Salz und Kümmel vermischen. Die abgekühlte Zwiebel-Speck-Mischung dazugeben und damit vermengen. Die Masse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und 35–40 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm servieren.

Für 4 Portionen

375 g Mehl, 1 Prise Salz

1 Ei

105 g Butter

1/2 Würfel Hefe

ca. 175 ml lauwarme Milch

750 g Zwiebeln

150 g Räucher Speck

150 g Crème fraîche

3 kleine Eier

Salz, Kümmel

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
(plus Zeit zum Gehen und Backzeit)
Pro Portion ca. 685 kcal/2877 kJ
33 g E, 26 g F, 80 g KH

Für ca. 15 Stück

500 g Mehl

1 Prise Salz

75 g Butter

50 g Zucker

2 Eigelb

1/2 Würfel Hefe

200 ml lauwarme Milch

Mehl zum Ausrollen

Konfitüre zum Füllen

Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Kristallzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
(plus Zeit zum Gehen
und Backzeit)

Pro Stück ca. 187 kcal/784 kJ
4 g F, 6 g F, 29 g KH

Karnevalskrapfen mit Füllung

1 Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben, die weiche Butter, den Zucker und die Eigelb hinzugeben. Die Hefe mit der lauwarmen Milch verflüssigen. Mit dem Mehlgemisch zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und 1 cm dick ausrollen. Auf der Hälfte der Teigfläche mit einem Ausstecher ca. 8 cm große Ringe anzeichnen.

3 Auf die Mitte der Ringe etwas Konfitüre verteilen. Die andere Teighälfte darüber schlagen und die Kreise ausstechen. Auf einem bemehlten Holzbrett zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

4 Das Fett auf 180 °C erhitzen. Die Teigstücke portionsweise in dem heißen Fett schwimmend zuerst auf der Kopfseite 3 Minuten mit Deckel ausbacken, anschließend wenden und etwa 3 Minuten offen weiterbacken. Teigstücke wieder wenden und noch 1 Minute weiter backen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und heiß in dem Zucker wälzen.





Mutzenmandeln

1 Die weiche Butter mit dem Zucker und den Eigelb in einer Schüssel schaumig schlagen. Die gemahlene Mandeln und den Mandellikör unterrühren.

2 Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, die Hälfte der Mehlmischung unter den Teig rühren, restliche Mehlmischung unterkneten. Teig kräftig kneten und anschließend etwa 10 Minuten kalt stellen.

3 Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Mit kleinen Förmchen die mandelförmigen Mutzen ausstechen. Oder den Teig mit einem Teigrad in kleine Rauten schneiden.

4 Das Fett zum Frittieren auf 180 °C erhitzen. Die Mutzenmandeln portionsweise darin rundherum goldbraun backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß in Zimtzucker wälzen.

Für ca. 20 Stück

175 g Butter

125 g Zucker

8 Eigelb

200 g gemahlene Mandeln

9 El Mandellikör

500 g Mehl

2 TL Backpulver

Mehl zum Ausrollen

Fett zum Ausbacken

Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus Backzeit)

Pro Stück ca. 269 kcal/1128 kJ
6 g F, 16 g F, 25 g KH





Feurig-fruchtige Hähnchenbeine

1 Die Hähnchenunterschenkel rundherum mit der Currypaste kräftig einreiben und 1 Stunde marinieren lassen.

2 Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und alles fein hacken. Das Öl erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Knoblauch darin anbraten. Die Currypaste von den Hähnchenstücken abstreifen und beiseite stellen.

3 Die Hähnchenunterschenkel in dem Bratfett auf allen Seiten kross anbraten.

4 Die Currypaste mit etwa 125 ml lauwarmem Wasser verrühren und zu den Hähnchenbeinen dazugeben. Salzen, pfeffern und mit etwas Zucker bestreuen, zugedeckt etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

5 Inzwischen die Chilisauce mit den grob zerkleinerten Pfirsichen im Mixer pürieren. Den Sherry oder Portwein dazugeben und alles zu einer sämigen Sauce mixen. Hähnchenbeine mit der Sauce servieren.



Für 4 Portionen

8 Hähnchenunterschenkel

2 T rote Currypaste

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Stück frischer gehackter Ingwer, ca. 1 cm

2 El Öl

1 Tl Sesamöl

Salz

Pfeffer

Zucker

8 El Chilisauce

4–5 Pfirsichhälften

ca. 75 ml Sherry oder weißer Portwein

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Zeit zum Marinieren und Garen)
Pro Portion ca. 343 kcal/1439 kJ
28 g E, 21 g F, 8 g KH

Fleischspießchen mit Kürbis-Auberginen-Chutney

1 Das Schweinefleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Den Toast vierteln, Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in fingerlange Stücke schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken.

2 Das Öl mit Salz, Pfeffer, Senf und Thymion verrühren. Mit dem Fleisch, Brot, Zwiebeln und Petersilie vermischen und zugedeckt 1 Stunde stehen lassen.

3 Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken und etwa 10 Minuten rundherum grillen.

4 Für das Chutney den Kürbis grob würfeln. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Aubergine putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, halbieren, den Stielansatz und die Kerne entfernen und klein hacken.

5 Alles in Olivenöl anbraten, die Gewürze mit dem Essig und Tomatenmark dazufügen. Etwas Wasser dazugeben und alles etwa 1–1 1/2 Stunden köcheln lassen.

6 Das Chutney noch einmal abschmecken, die Rosinen darunter heben und 30 Minuten durchziehen lassen.

Für 4 Portionen

750 g Schweinefleisch

6 Scheiben Toast

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Bund Petersilie

3–4 El Öl, Salz, Pfeffer

1 El Senf, 1/2 Tl Thymion

500 g Kürbisfleisch

4 Zwiebeln, 1 Aubergine

1 Chilischote

4 Nelken, 1 Tl Thymion

1 1/2 El Zucker

1 Tl Korianderkörner

5 El Weinessig

1 Tl Tomatenmark

2 El Rosinen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Zeit zum Marinieren, Garen und Ziehen)
Pro Portion ca. 140 kcal/588 kJ
45 g E, 10 g F, 30 g KH

Für 4 Portionen

150 g Butter
300 g Kürbisleisch
4 Eier
200 g Zucker
1 P. Bourbon Vanillezucker
Salz
300 g Mehl
1 P. Backpulver
100 g Pinienkerne
Fett für die Form
Mehl für die Form
Puderzucker
12 Minikürbisse aus Marzipan

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Portion ca. 995 kcal/4179 kJ
22 g E, 52 g F, 110 g KH

Kürbiskuchen mit Pinienkernen

1 Die Butter zerlassen und wieder abkühlen lassen. Eine Ringform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Das Kürbisleisch grob reiben oder sehr fein schneiden.

2 Die Eier mit dem Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig aufschlagen. Die abgekühlte Butter hinzugeben und alles hell-schaumig aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach unter die Schaummasse rühren. Die Pinienkerne und den Kürbis dazugeben und unterheben.

3 Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 45–60 Minuten backen. Mit einem Stäbchen die Garprobe machen.

4 Den fertigen Kuchen herausnehmen, etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann den Rand vorsichtig lösen und den Kuchen auf eine Platte stürzen. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker und Marzipankürbissen garniert servieren.





Kürbis-Muffins

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Den abgetropften Kürbis klein würfeln. Mit dem Mehl, Backpulver, Haferflocken, Rosinen, Muskat und Salz vermischen.

2 In einer zweiten Schüssel das Ei mit dem Zucker, Vanillezucker und Buttermilch verrühren. Das Mehlgemisch unterrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Je 2 Muffinförmchen ineinander setzen und auf ein Blech setzen. Teig löffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand hineinfüllen und etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4 Puderzucker mit etwas Wasser dickflüssig rühren. Den Guss aufteilen und mit wenigen Tropfen Speisefarbe färben. Mit dem gefärbten Zuckerguss Gruselgesichter auf die Muffins malen.

Für ca. 8 Stück

225 g Kürbisfleisch
a. d. Glas

250 g Mehl

2 TL Backpulver

2 Ei Haferflocken

25 g Rosinen

1 Prise Muskat, Salz

1 Ei, 200 g brauner Zucker

1 P. Vanillezucker

120 ml Buttermilch

16 Muffinförmchen aus Papier

75 g Puderzucker

Speisefarben

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Pro Stück ca. 283 kcal/1192 kJ
5 g E, 2 g F, 62 g KH



Für 4 Portionen

- 6 El Zucker
- 6 El Brausepulver

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Pro Portion ca. 67 kcal/281 kJ
0 g E, 0 g F, 16 g KH

Für 4 Portionen

- 750 g Kürbisfleisch
- 1 Schalotte
- 40 g Butter
- 750 ml Fleischbrühe
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 100 g Mozzarella
- 2 schwarze Oliven
- 4 kleine Dillzweige
- 250 ml Sahne

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Garzeit)
Pro Portion ca. 388 kcal/1628 kJ
10 g E, 34 g F, 13 g KH

Für 4 Portionen

- 300 g TK-Blätterteig
- 8 Würstchen
z.B. Frankfurter Würstchen
- Mehl zum Ausrollen
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 125 ml Tomatenketchup
- 1/2 grüne Paprikaschote

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Portion ca. 500 kcal/2100 kJ
13 g E, 37 g F, 30 g KH

Bonbons

1 Den Zucker mit dem Brausepulver sorgfältig vermischen und in einer kleinen beschichteten Pfanne langsam erhitzen. Dabei ständig, aber langsam rühren.

2 Wenn die Masse etwas zäh geworden ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3 Die abgekühlte Masse anschließend in kleine Stücke zerbröseln und in Bonbonpapier einwickeln. Bonbons in einer Schale anrichten.



Kürbiscremesuppe

1 Kürbisfleisch klein würfeln. Schalotte schälen und fein hacken. Kürbis und Schalotte in der Butter andünsten, die Brühe angießen und alles aufkochen lassen. Den Knoblauch schälen und zur Suppe dazupressen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kürbis gar köcheln lassen.

2 Mozzarella abtropfen lassen und in 4 Scheiben schneiden. Oliven entsteinen und der Länge nach halbieren. Dill waschen und trockenschütteln. Sahne unter die Suppe rühren, einmal aufkochen lassen und mit einem Mixer pürieren.

3 Die Suppe auf Teller verteilen und mit Mozzarella, Oliven und Dillzweigen garnieren.



Blutige Finger

1 Blätterteig antauen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Würste quer halbieren. Blätterteig auf etwas Mehl ausrollen und in 16 Streifen schneiden.

2 Mit Wasser bestreichen und je 1/2 Würstchen darauf legen. Jedes Wurststück mit einem Teigstreifen so umwickeln, dass die Enden frei bleiben.

3 Röllchen mit verquirltem Eigelb bestreichen und etwa 20 Minuten backen. Die Finger mit Ketchup (Blut) und Paprika (Fingernägeln) garnieren.



Schokoladenwirbelschnitte

1 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Teigzutaten in eine Schüssel geben und die Butter zufügen. Zu Streuseln verarbeiten, eventuell etwas Milch dazugeben. Teig gleichmäßig in eine gefettete Fettpfanne verteilen und einen Rand hoch drücken und etwa 15 Minuten backen. Herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.

2 Für den Belag den Frischkäse mit der sauren Sahne, Eiern, Vanillezucker und Zucker glatt verrühren.

3 Schokolade zerkleinern und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die schaumig gerührte Frischkäsemasse auf dem Kuchen verteilen. Die flüssige Schokolade in einem dünnen Strahl über die Mischung gießen und mit einem Spieß oder einer Gabel Wirbel ziehen.

4 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten weiterbacken lassen, bis der Belag fest ist.

Für ca. 20 Stück

500 g Mehl

4 Ei Vanille-Puddingpulver

140 g Puderzucker

250 g Butter

500 g Frischkäse

150 g saure Sahne, 4 Eier

1 P. Bourbon-Vanillezucker

125 g Zucker

200 g gehackte Vollmilch-Schokolade

Mehl zum Ausrollen

Fett für das Backblech

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
(plus Backzeit)

Pro Stück ca. 399 kcal/1674 kJ
8 g E, 24 g F, 38 g KH



Für 4 Portionen

- 250 ml Sahne
- 200 g Vollmilchschokolade
- 200 g Zartbitterschokolade
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Banane
- 1 Apfel
- 2 Scheiben Ananas
- 200 g Erdbeeren
- 2 Kiwis

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
Pro Portion ca. 777 kcal/3265 kJ
11 g E, 51 g F, 69 g KH

Schokoladenfondue

1 Die Sahne in einem Topf erhitzen, die Schokolade klein hacken und darin langsam unter Rühren auflösen. Mit Vanillezucker verrühren und warm halten.

2 Die Banane und den Apfel schälen, die Banane in dicke Scheiben schneiden, den Apfel entkernen und in Spalten schneiden. Das zerkleinerte Obst mit etwas Zitronensaft beträufeln.

3 Die Ananasscheiben in mundgerechte Stücke schneiden. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entkernen. Die Kiwis schälen und in Stücke schneiden.

4 Das Obst auf Tellern dekorativ anrichten und das Schokoladenfondue dazu servieren.





Wackelquadrate in Vanillesauce

1 Für die Götterspeise das Pulver nach Packungsaufschrift mit 400 ml Wasser und mit je 60–80 g Zucker getrennt anrühren. Götterspeisen jeweils in eine flache mit Wasser ausgespülte Form gießen und abgedeckt über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

2 Für die Vanillesauce etwas von der Milch abnehmen und das Saucenpulver damit anrühren. Die restliche Milch mit dem Salz und dem Zucker aufkochen und mit dem Saucenpulver binden. Sauce erkalten lassen und zwischendurch rühren.

3 Am nächsten Tag die Götterspeisen mit einem Messer vom Rand lösen, Form kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine mit Wasser angefeuchtete Platte stürzen. Jede Götterspeise mit einem in Wasser getauchtem Messer in Würfel schneiden und dekorativ in Schälchen servieren.

4 Das Eis antauen lassen und unter die Vanillesauce heben. Die bunten Wackelquadrate mit etwas von der Sauce übergießen und die restliche Sauce dazu servieren.

Für 10–12 Portionen

1 P. Götterspeise Himbeer- oder Kirschgeschmack

1 P. Götterspeise Waldmeistergeschmack

1 P. Götterspeise Zitronengeschmack

180–240 g Zucker

1 P. Vanille-Saucenpulver

400 ml Milch

1 Prise Salz

80 g Zucker

250 ml Vanilleeis

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 220 kcal/927 kJ
2 g E, 3 g F, 45 g KH



Für ca. 12 Stück

100 g Butter, 125 g Zucker
1 P. Vanillezucker, 2 Eier
50 g Schokolade
200 g Mehl, 1 TI Backpulver
500 g Himbeeren (TK)

75 g Puderzucker
bunte Schokolinsen
24 Papier-Muffinförmchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Stück ca. 249 kcal/1046 kJ
4 g E, 10 g F, 34 g KH

Himbeer-Muffins

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier noch und noch unterrühren. Schokolade hacken. 12 Himbeeren beiseite legen. Mehl, Backpulver, Himbeeren und gehackte Schokolade vermischen und unterheben.

2 Je 2 Muffinförmchen ineinander setzen und auf ein Blech setzen. Teig bis ca. 1 cm unter dem Rand hineinfüllen und 20 Minuten backen. Die Muffins abkühlen lassen.

3 Puderzucker mit etwas Wasser verrühren, Muffins damit bestreichen. Mit Himbeeren und Schokolinsen verzieren.



Für ca. 12 Stück

200 g Sahne
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
225 g Mehl
2 TI Backpulver
3 EI Nuss-Nougat-Creme
250 g Sahne
75–100 g Schokoraspeln
24 Papier-Muffinförmchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Stück ca. 297 kcal/1246 kJ
6 g E, 17 g F, 31 g KH

Stracciatella-Muffins

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Sahne halb steif schlagen, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Eier trennen und Eigelb mit der Sahne verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und hinzufügen. Eiweiß steif schlagen, unterheben und Nuss-Nougat-Creme unterrühren.

2 Je 2 Muffinförmchen ineinander setzen und auf ein Blech setzen. Den Teig löffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand hineinfüllen und 20 Minuten backen.

3 Die abgekühlten Muffins halbieren. Sahne steif schlagen, mit Schokoraspeln vermischen und Muffins damit füllen.



Für ca. 12 Stück

250 g Mehl, 2 TI Backpulver
1/2 TI Natron, 1/2 TI Salz
150 g Mozzarella
1 gewürfelte grüne Paprikaschote
40 g geriebener Hartkäse
z. B. Parmesan
1 Ei, 60 ml Öl
150 g Joghurt
100 g passierte Tomaten
1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel
24 Papier-Muffinförmchen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Pro Stück ca. 179 kcal/752 kJ
9 g E, 8 g F, 18 g KH

Pizza-Muffins

1 Backofen auf 175 °C vorheizen. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermischen. Mozzarella klein würfeln. Mozzarella, Paprika und Käse unter das Mehl mischen.

2 In einer zweiten Schüssel das Ei mit Öl und Joghurt verrühren. Tomaten unterheben. Knoblauch und Zwiebel schälen, Knoblauch dazupressen und die Zwiebel klein gehackt dazufügen. Mehlgemisch unterrühren, bis alle Zutaten feucht sind.

3 Je 2 Muffinförmchen ineinander setzen und auf ein Blech setzen. Teig löffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand hineinfüllen und 20 Minuten backen. Die Muffins abkühlen lassen und nach Belieben garnieren und servieren.



Schokobären

1 Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren. Nüsse mit Mehl, Backpulver und Schokolade vermischen und kurz unterrühren.

2 Den Teig in vier kleine gefettete Bärenformen geben und etwa 40–50 Minuten backen. Den abgekühlten Kuchen waagrecht halbieren und mit Nougatcreme füllen.

3 Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen und mit bunten Schokolinsen verzieren.

Für 4 Stück

225 g Butter, 225 g Zucker

1 P. Vanillezucker, 4 Eier

100 g gemahlene Haselnüsse

300 g Mehl, 1 P. Backpulver

100 g gehackte Schokolade

300 g Nougatcreme (FP)

1 P. Schokoladenkuvertüre

bunte Schokolinsen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
(plus Backzeit)

Pro Stück ca. 2008 kcal/8432 kJ

33 g E, 122 g F, 197 g KH



Barbecue

In diesem Kapitel finden Sie unsere Lieblingsrezepte für lockere Gartenpartys und Grillfeste. Wir zeigen Ihnen, dass Grillen mehr bedeuten kann, als Würstchen auf den Rost zu legen. Von knackig-frischen Salaten über knusprige Spareribs und Chicken-Wings bis zum typischen Cheesecake reicht die Palette der pikanten texanisch-mexikanischen Spezialitäten aus dem Südwesten der USA.







Indianischer Salat

1 Kartoffeln pellen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten und klein würfeln.

2 Die Ananas schälen und in kleine Stückchen schneiden. Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Alles in einer Schüssel locker vermischen und mit Zitronensaft begießen.

3 Die Maiskörner auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Essig mit dem Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Maiskörner untermischen und 10 Minuten ziehen lassen.



4 Für die Marinade den Senf mit dem Zitronensaft und dem Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker kräftig würzen. Den Salat damit locker vermischen, den Mais unterheben.

5 Salatblätter waschen, abtrocknen und etwas zerpfücken, eine Schale damit auslegen. Den Salat darauf verteilen und 15 Minuten zugedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Für 6 Portionen

500 g gegarte Pellkartoffeln

300 g Fleischtomaten

1 Stück frische Ananas,
ca. 300 g

2 Bananen

Saft von 2 Zitronen

1 kl. Dose Mais

2 El Weinessig, 3 El Öl

Salz, Pfeffer

3 Tl Senf

Saft von 1/2 Zitrone

200 g Schmand

Paprikapulver, rosenscharf

Zucker

Salatblätter zum Auskleiden

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
(plus Zeit zum Ziehen)
Pro Portion ca. 333 kcal/1399 kJ
7 g E, 12 g F, 47 g KH

Caesar's Salad

1 Den Salat putzen, waschen und trockenschütteln, anschließend in Streifen schneiden.

2 Das Brot und den Speck klein würfeln. Die Schalotte und den Knoblauch schälen, die Schalotte in Ringe schneiden. Mit der Knoblauchzehe eine große Salatschüssel kräftig ausreiben.

3 Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Butter dazugeben und die Brotwürfel darin kross braten. Herausnehmen und die Schalotte darin andünsten.

4 Für die Sauce das Öl mit Senf und Honig dickflüssig verrühren. Etwas Sahne darunter rühren. Mit Pfeffer, Salz und frischen Kräutern abschmecken.

5 Blattsalat in einer Schüssel anrichten, Salatsauce darüber verteilen. Speck, Brotwürfel und Schalottenringe darüber streuen. Den Parmesan reiben oder hobeln und den Salat damit bestreuen.

Für 4 Portionen

1 Kopf Lattich- oder Romana-Salat

2 Scheiben Weißbrot
vom Vortag

175 g Speck, 1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

20 g Butter

4 El Öl

4 El Senf, 4 El Honig

ca. 75 ml Sahne

Pfeffer, Salz

2 El gehackte gemischte Kräuter
z.B. Dill, Petersilie

100 g Parmesan

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Pro Portion ca. 408 kcal/1712 kJ
19 g E, 30 g F, 17 g KH

Für 4 Portionen

20 Kartoffeln

Salz zum Bestreuen

2 Ei Butter

3 Schalotten

2 Ei Öl

1 Glas Mixed Pickles
(ca. 360 g)

200 g Mayonnaise

150 g Natur-Joghurt

1 Ei Senf

1 Tl frisch geriebener
Meerrettich

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Backzeit)

Pro Portion ca. 478 kcal/2006 kJ

5 g E, 43 g F, 17 g KH

Potatoe Wedges mit Picadilly-Dip

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln putzen, waschen und abtrocknen, anschließend der Länge nach vierteln.

2 Kartoffelviertel auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 30–45 Minuten backen lassen, bis die Kartoffeln schön braun sind.

3 Kartoffeln herausnehmen, mit der Butter bestreichen und mit Salz bestreuen.

4 Für den Dip die Schalotten schälen und klein würfeln. In Öl glasig dünsten und abkühlen lassen. Mixed Pickles auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen, anschließend sehr fein hacken oder grob pürieren.

5 Die Mayonnaise mit Joghurt, Mixed Pickles und Schalotten gut verrühren. Mit Senf, frisch geriebenem Meerrettich, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Ist der Dip zu fest, etwas aufgefangene Flüssigkeit von den Mixed Pickles darunter rühren.





Cheesecake

1 Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Den Zwieback mit einer Teigrolle zu Bröseln zerdrücken. Mit 2 El Zucker und der Butter vermischen und so lange zwischen den Handflächen verreiben, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben.

2 Die Käsemasse in eine dick gefettete Springform füllen und mit einem Esslöffel fest andrücken. Den Frischkäse glatt rühren, nach und nach den restlichen Zucker mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft verrühren. Die Eier trennen, das Eigelb zur Käsemasse geben und alles cremig rühren.

3 Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee auf die Käsecreme geben und mit dem Schneebesen lose unterheben. Die Masse auf den Zwiebackboden streichen und etwa 75 Minuten backen.

4 Kuchen herausnehmen, 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und mindestens 3 Stunden auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für ca. 6 Stücke

9 Stück Zwieback

140 g Zucker

50 g Butter

500 g Frischkäse

1 Tl abgeriebene Zitronenschale

1 El Zitronensaft

5 Eier

Butter für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus Backzeit)

Pro Stück ca. 790 kcal/3318 kJ

23 g E, 42 g F, 80 g KH



Für 4 Portionen

- 2 Zitronen
- 4 El Honig
- 250 ml Chilisauce
- 3 Knoblauchzehen
- 3–4 Chilischoten
- Salz
- Pfeffer
- 20 Hähnchenflügel

*Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
(plus Marinier- und Grillzeit)
Pro Portion ca. 475 kcal/1995 kJ
30 g E, 26 g F, 28 g KH*

Chicken Wings

1 Die Zitronen auspressen, den Saft mit dem Honig und der Chilisauce verühren. Knoblauch schälen, Chilischoten putzen, waschen und entkernen. Knoblauch und Chili klein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Hähnchenflügel im Gelenk durchschneiden und Ober- und Unterflügel über Nacht in der vorbereiteten Marinade zugedeckt ziehen lassen.

3 Chicken Wings anschließend auf 4 Spieße stecken und über Holzkohle rundherum etwa 10 Minuten grillen.



Für 4 Portionen

- 20 Hähnchenflügel
- 75 ml Tabasco, 2 TI Salz
- 2 TI geschroteter Pfeffer
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 3 El Mehl
- 2 El Tomatenketchup
- 2 TI Paprikapulver
- 7 Knoblauchzehen
- 1 El gehackte Petersilie
- 2 El gehackter Salbei

*Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
(plus Marinier- und Grillzeit)
Pro Portion ca. 355 kcal/1491 kJ
26 g E, 25 g F, 7 g KH*

Buffalo Wings

1 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Chicken Wings in einer gefetteten Fettpfanne im vorgeheizten Backofen etwa 15–20 Minuten garen.

2 Für die Marinade Tabasco, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Mehl, Ketchup und Paprikapulver vermischen. Den Knoblauch schälen und dazupressen, Petersilie und Salbei unterrühren.

3 Chicken Wings mit der Marinade vermischen und zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschließend auf dem Holzkohlegrill knusprig braun grillen.



Für 4 Portionen

- 1,75 kg Rippchen (Spareribs)
- 2 El brauner Zucker
- 4 El Aceto balsamico
- 4 El grobkörniger Senf
- 250 ml Tomatenketchup
- 3 Knoblauchzehen
- etwas Tabasco
- Salz, Pfeffer

*Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
(plus Marinier- und Grillzeit)
Pro Portion ca. 435 kcal/1827 kJ
41 g E, 19 g F, 24 g KH*

Mustard BBQ Spareribs

1 Die Rippchen in Stücke schneiden, je etwa 2–3 Rippchen und in eine große Schüssel legen.

2 Für die Marinade den Zucker mit dem Essig, Senf und Ketchup verühren. Den Knoblauch schälen und dazupressen, Marinade mit Tabasco abschmecken. Die Spareribs darin mindestens 4 Stunden marinieren lassen.

3 Anschließend auf dem Grill rundherum etwa 30 Minuten grillen lassen. Dabei mehrfach wenden und mit der Marinade bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Putenspieße in Pfefferschoten-Schoko-Sauce

1 Für die Sauce die Peperoni zerbröseln und in eine Schüssel geben, mit 250 ml kochender Hühnerbrühe übergießen, 30 Minuten ziehen lassen.

2 Mandeln in einen Mixer geben, eingeweichte Peperoni mit Brühe dazugießen. Zwiebeln schälen, grob zerkleinern, Tomaten häuten und vierteln und in den Mixer geben. Rosinen, 2 El Sesamsamen, Tortilla in Stückchen, Zimt, Nelken, Koriander, Anis, Salz und Pfeffer ebenfalls dazugeben. Knoblauch schälen und dazupressen. Alles fein pürieren.

3 In einer schweren Pfanne das Schmalz zerlassen. Das Püree hineingießen und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten dünsten. Restliche kalte Hühnerbrühe und die grob zerkleinerte Schokolade unterrühren. Die Sauce so lange leicht köcheln lassen, bis die Schokolade aufgelöst ist, zwischendurch umrühren.

4 Für die Putenspieße das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Auf Spieße stecken und auf dem Holzkohlegrill rundherum etwa 10 Minuten grillen. Die Spieße mit der Pfefferschoten-Schoko-Sauce servieren.

Für 4 Portionen

6 getrocknete Peperoni

500 ml Hühnerbrühe

50 g gemahlene Mandeln

3 Zwiebeln, 200 g Tomaten

50 g Rosinen

3 El Sesamsamen, 1 Tortilla

je 1 Msp. gemahlener Zimt, Nelken, Koriandersamen, Anis, Salz, Pfeffer

2 Knoblauchzehen

2 El Schmalz

40 g Zartbitter-Kuvertüre

1 kg Putenfleisch

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
(plus Zeit zum Ziehen)

Pro Portion ca. 520 kcal/2184 kJ
67 g F, 16 g E, 25 g KH



Edelpartys

Ganz gleich, ob Sie den Geburtstag oder Jahreswechsel im festlichen Rahmen oder mit einer lockeren Party begehen – die Rezepte in diesem Kapitel können Sie sowohl zu einem Festtags-Menü kombinieren als auch separat auf einem kalt-warmen Buffet präsentieren. Suppen, Terrinen, Salate und Süßspeisen lassen sich gut vorbereiten und auch die traditionelle Geburtstagstorte darf nicht fehlen.





Festtags-Terrine

mit Gemüse

Für 12 Stücke

1 Möhre
250 g Quark
150 g Joghurt
150 g Crème fraîche
4 Eier
1 Bund gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer
200 g blanchierte
Möhrenscheiben
200 g blanchierte
Zuchinischeiben
200 g blanchierte
Brokkoliröschen

Backpapier
Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Stück ca. 106 kcal/444 kJ
7 g E, 7 g F, 4 g KH

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Möhre schälen, der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Quark mit Joghurt, Crème fraîche, Eiern, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren.

2 Terrinenform mit Backpapier auskleiden und einfetten. Mit Möhrenstreifen auslegen, mit Quarkmasse und Gemüse füllen.

3 Terrine mit Alufolie fest verschließen, Form bis zu 2/3 in ein heißes Wasserbad stellen und auf der untersten Schiene im Backofen etwa 40 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abgedeckt auskühlen lassen. Zum Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

mit Spargel

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Möhren und Spargel nach Sorten getrennt in etwas Salzwasser bissfest garen. Je 4 weiße und grüne Spargelstangen abschrecken und abtropfen lassen. Restlichen Spargel und die Möhren abtropfen und auskühlen lassen. Anschließend den Spargel nach Farbe getrennt jeweils mit 1 Ei, 1 Eigelb, 50 g geriebenem Käse und 1 Ei Crème double pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Eine kleine Terrinenform mit Backpapier auskleiden und mit flüssiger Butter einfetten. Das weiße Spargelpüree einfüllen. Die Spargelstangen im Wechsel mit den Möhren darauf legen. Das grüne Spargelpüree darauf verteilen.

3 Terrine mit Alufolie fest verschließen, Form bis zu 2/3 in ein heißes Wasserbad stellen und auf der untersten Schiene im Backofen bei 200 °C etwa 40 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abgedeckt auskühlen lassen. Zum Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

Für ca. 12 Stücke

200 g geschälte Fingermöhren
500 g geschälter weißer Spargel
500 g geputzter grüner Spargel
2 Eier
2 Eigelb
100 g milder Rahmkäse
2 Ei Crème double
Salz
Pfeffer
Backpapier
Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
(plus Gar- und Kühlzeit)
Pro Stück ca. 71 kcal/298 kJ
4 g E, 5 g F, 2 g KH







Grapefruit-Shrimps-Salat mit Stangensellerie

1 Den Feldsalat putzen, gründlich waschen und trocken-schleudern. Den Stangensellerie putzen, waschen und entfädeln, anschließend in dünne Scheiben schneiden.

2 Die Grapefruits schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Mit einem scharfen Messer die Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen, dabei den Saft auffangen.

3 Den Saft mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl kräftig verrühren.

4 Den Feldsalat mit Sellerie und Grapefruitfilets in eine Schüssel geben. Die küchenfertigen Shrimps dazugeben. Mit Salatsauce beträufeln und alles locker vermischen.



Für 4 Portionen

120 g Feldsalat

3 Stangen Sellerie

4 El Grapefruit

2 El Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Zucker

5 El Pflanzenöl

100 g gegarte Shrimps

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Pro Portion ca. 161 kcal/676 kJ

9 g E, 11 g F, 6 g KH

Duchesse-Salat

1 Die Spargelspitzen abtropfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie in dünne Stifte schneiden.

2 Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen und häuten, anschließend halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen und Tomaten klein würfeln.

3 Die vorbereiteten Salatzutaten locker miteinander vermengen und anrichten.

4 Für die Sauce die Mayonnaise mit dem Joghurt, der Sahne und dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken.

5 Die Sauce über den Salat verteilen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und den Salat damit garnieren.

Für 4 Portionen

300 g gekochte Spargelspitzen

250 g gegarte Pellkartoffeln

100 g gegarte Sellerieknolle

2 Bananen

4 Tomaten

60 g Mayonnaise

150 g Natur-Joghurt

125 ml Sahne

Saft von 1/2 Zitrone

Salz, Pfeffer, Zucker

etwas Petersilie zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 388 kcal/1628 kJ

7 g E, 24 g F, 35 g KH

Für 4 Portionen

250 g Zartbitter-Schokolade
(80% Kakao)

125 g Butter

4 Eier

Mark von 1 Vanilleschote

2 Eigelb

50 g Zucker

250 ml Milch

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
(plus Kühlzeit)

Pro Portion ca. 765 kcal/3213 kJ
16 g E, 59 g F, 44 g KH

Marquise au chocolat mit Crème anglaise

1 Für die Marquise au chocolat die Schokolade grob zerkleinern und im heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen, etwas abkühlen lassen.

2 Anschließend die weiche Butter dazugeben und mit einem Holzlöffel darunter rühren, bis eine einheitliche Masse entsteht. Die Eier mit dem Mark einer Vanilleschote nach und nach darunter rühren.

3 Eine kleine Form mit Klarsichtfolie großzügig auslegen und die Masse hineinfüllen. Etwas glatt streichen und über Nacht im Kühlschrank zugedeckt fest werden lassen.

4 Am nächsten Tag für die Crème anglaise das Eigelb mit dem Zucker dickschaumig rühren. Die Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen. Die Schaummasse im heißen Wasserbad weiter schlagen und die Milch langsam dazugeießen. So lange weiter schlagen, bis die Masse einmal leicht aufkocht. Sofort vom Herd nehmen und noch 5 Minuten weiter schlagen, erkalten lassen. Die Schokoladenmasse mit der Crème anglaise anrichten.





Blutorangen-Prosecco-Gelee

1 Die Gelatine nach Packungsaufschrift in kaltem Wasser einweichen. Die Orangen schälen und die Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden. Filets abtropfen lassen, den Saft auffangen. Filets auf Gläser verteilen und kalt stellen.

2 Den Orangensaft mit dem Blutorangensaft und Zucker verrühren und leicht erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen, 5 Minuten abkühlen lassen. Den Prosecco unterrühren und die Saftmischung auf die Orangenfilets gießen.

3 Mit Folie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 5 Stunden erstarren lassen.

4 Zum Anrichten die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Joghurt mit dem Zitronensaft glatt rühren und die Sahne darunter ziehen. Mit etwas gewaschener Zitronenmelisse garnieren.

Für 6 Portionen

5 Blatt weiße Gelatine

6 Orangen

250 ml Blutorangensaft

750 g Zucker

200 ml Prosecco (Sekt)

150 ml Sahne

1 El Vanillezucker

150 g Natur-Joghurt

1 El Zitronensaft

Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Kühlzeit)

Pro Portion ca. 660 kcal/2772 kJ

6 g E, 1 g F, 147 g KH



Für 4 Portionen

- 3 Zwiebeln
- 1/2 Petersilienwurzel
- 2 Möhren, 25 g Schmalz
- 250 g Weißkohl
- 600 ml Rindfleischbrühe
- 2 El Tomatenmark
- 1 Glas Rote Bete, ca. 300 g
- 1 Tl Zucker, 3 El Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Pro Portion ca. 204 kcal/856 kJ
6 g E, 12 g F, 18 g KH

Mitternachts-Borschtsch

1 Zwiebeln, Petersilienwurzel und Möhren putzen, schälen und klein würfeln, 10 Minuten in Schmalz andünsten.

2 Kohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Kohlstreifen, Brühe und Tomatenmark dazufügen und 40 Minuten langsam köcheln lassen.

3 Rote Bete abgießen, klein schneiden und zum Borschtsch dazugeben, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Borschtsch mit Petersilie bestreut servieren.



Für 4 Portionen

- 4 gehäutete Karpfenfilets
- 1 El Zitronensaft, Salz, Pfeffer
- 4 Schalotten, 2 El Rapsöl
- 250 g Stangensellerie
- 250 ml Weißwein
- 1 Bund gehacktes Basilikum
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- 4 gewürfelte Tomaten
- 4 Scheiben Zitrone
- Butter für die Form

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Pro Portion ca. 298 kcal/1250 kJ
30 g E, 9 g F, 11 g KH

Karpfenfilet mit Tomaten

1 Karpfenfilets mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und zugedeckt kalt stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

2 Schalotten schälen und hacken. Stangensellerie würfeln und beides in Öl glasig dünsten. Salzen und pfeffern. In eine gefettete Gratinform füllen und Wein angießen.

3 Karpfenfilets darauf legen und mit Basilikum, Knoblauch und Tomaten bestreuen. Zitronenscheiben auf dem Fisch verteilen. Form mit Alufolie verschließen und etwa 20 Minuten garen.



Für 4 Portionen

- 1 kg Rindfleisch,
- 1 Bund Suppengrün, Salz
- 1 Tl schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt, Muskat
- 4 Kartoffeln
- 300 ml Tomatencremesuppe
- 100 ml Rotwein, Pfeffer
- je 2 Schalotten, Knoblauchzehen, 150 g Champignons
- 1 El Butter, 2 El Tomatenmark
- eine Basilikumstreifen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
(plus Garzeit)
Pro Portion ca. 553 kcal/2320 kJ
55 g E, 26 g F, 21 g KH

Leichte Silvestersuppe

1 Rindfleisch, grob gewürfeltes Suppengrün, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Muskat mit 2 l Wasser 2 Stunden köcheln lassen. Kartoffeln schälen, waschen und 20 Minuten garen, anschließend pürieren.

2 Fleisch herausnehmen, Suppe durchsieben. Suppe zurück in den Topf geben, Tomatensuppe dazugießen. Kartoffelpüree und Rotwein unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Schalotten und Knoblauch schälen, Schalotten in Ringe schneiden und Knoblauch zerdrücken.

3 Champignons sauber bürsten, in Scheiben schneiden und in Butter andünsten. Zur Suppe geben und Tomatenmark unterrühren, 10 Minuten ziehen lassen und mit Basilikum garnieren.



Rehfilet mit Calvados-Äpfeln

1 Filet parieren, mit zerstoßenem Piment und Zimt einreiben. Mit 1 El Öl bestreichen und abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

2 Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In 40 g Butter andünsten, mit Zucker bestreuen und mit Calvados flambieren. Erkalten lassen. Backofen auf 250 °C vorheizen. Filet salzen, pfeffern und in 2 El Butter und restlichem Öl kräftig anbraten.

3 Im Backofen etwa 10 Minuten garen. Backofen ausschalten und 10 Minuten weiter garen. Herausnehmen und fest in Alufolie wickeln, 10 Minuten zurück in den Backofen legen, die Backofentür dabei einen Spalt offen lassen.

4 Bratfett entfernen und Bratenfond mit Wildfond loskochen. Sauce einreduzieren und 80 g eiskalte Butter darunter schlagen. Fleisch aus der Folie nehmen und ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben. Fleisch aufschneiden und mit Sauce und Äpfeln anrichten.

Für 4 Portionen

1 kg Rehfilet

3 Pimentkörner

1 TL Zimt, 4 El Öl, 2 Äpfel

160 g Butter

1 El brauner Zucker

3 El Calvados

Salz, Pfeffer

250 ml Wildfond

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
(plus Zeit zum Ziehen und Garzeit)
Pro Portion ca. 693 kcal/2909 kJ
57 g E, 46 g F, 12 g KH



Tafelspitz

mit Frankfurter Grüne Sauce

Für 4 Portionen

Salz
800 g Tafelspitz
2 große Möhren
1 Porreeestange
175 g Sellerie
1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel
10 Eier
2 El Weissig
250 ml Rapsöl
Zucker
10 Kräuter, z.B. Dill, Kresse,
Petersilie, Kerbel, Borretsch,
Estragon, Pimpernell,
Liebstöckel, Sauerampfer,
Zitronenmelisse, Schnittlauch

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Garzeit)
Pro Portion ca. 698 kcal/2930 kJ
62 g E, 47 g F, 7 g KH

Für 4 Portionen

Salz
800 g Tafelspitz
2 große Möhren
1 Porreeestange
175 g Sellerie
1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel
40 g Butter, 3 El Mehl
250 ml Fleischbrühe
3 El Sahne
1/2 El frisch geriebener
Meerrettich
1 kleiner Apfel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Garzeit)
Pro Portion ca. 435 kcal/1827 kJ
42 g E, 28 g F, 5 g KH

1 2 l Wasser mit 1 Tl Salz aufkochen, Fleisch darin 2 Stunden köcheln. Suppengemüse putzen, waschen und grob zerkleinert 30 Minuten vor Ende der Garzeit dazugeben.

2 Für die Sauce Eier hart kochen, schälen und das Eigelb herauslösen. Das Eigelb durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, mit dem Essig, etwas Salz und Öl glatt verrühren. Mit Salz und Zucker pikant abschmecken. Das Eiweiß klein hacken, dazugeben und unterheben.

3 Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und klein hacken. Kräuter mit den anderen Zutaten zu einer Sauce verrühren. Das Fleisch abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden, auflösen und mit einem Holzspießchen fest stecken. Tafelspitzröllchen mit der kalten Sauce anrichten.

mit Apfel-Meerrettich-Sauce

1 Tafelspitz wie oben beschrieben zubereiten.

2 Für die Sauce aus Butter, Mehl und 250 ml heißer Fleischbrühe eine Mehlschwitze herstellen. Salzen, Sahne und Meerrettich unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen.

3 Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Das Fleisch abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Sauce auf die Fleischscheiben geben, auflösen und mit einem Holzspießchen fest stecken. Mit Apfelspalten garnieren und servieren.







Geeiste Tomatensuppe

1 Die Fleischtomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen, klein schneiden und mit dem Mixstab pürieren.

2 Die kalte Fleischbrühe mit dem Rotwein dazugießen und gut damit vermischen. Die grünen Pfefferkörner unterrühren. Suppe mit Gin und Salz abschmecken. Im Gefrierschrank etwa 2 Stunden gefrieren lassen.

3 Mit einem Schneebesen kräftig durchschlagen und wieder gefrieren lassen. Den Vorgang noch 1–2 mal wiederholen, bis ein schönes Sorbet entstanden ist. Die geeiste Tomatensuppe anrichten und mit Basilikumstreifen garnieren.

Für 4 Portionen

1 kg Fleischtomaten

500 ml kräftige Fleischbrühe

8 El Rotwein

1–2 El eingelegte grüne Pfefferkörner

4–6 El Gin

Salz

einige Basilikumstreifen zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
(plus Gefrierzeit)
Pro Portion ca. 148 kcal/622 kJ
10 g F, 9 g E, 9 g KH



Forellenmousse mit grünem Pfeffer

1 Die Gelatine nach Packungsaufschrift 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Forellenfilets klein schneiden, anschließend mit der Hälfte der Sahne pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen. Restliche Sahne darunter rühren.

2 Die Kräuter waschen, trockenschütteln und klein hacken, etwas Dill zum Garnieren beiseite legen. Restliche Kräuter mit dem grünen Pfeffer unter die Fischmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3 Gelatine ausdrücken und bei geringer Hitze auflösen, mit etwas von der Fischmasse verrühren und anschließend die gesamte Masse unterrühren.

4 Eine kleine Terrinenform (ca. 750 ml) großzügig mit Frischhaltefolie auslegen. Fischmasse hineinfüllen und glatt streichen. Mit Folie abdecken und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.

5 Terrine auf eine Platte stürzen und in Scheiben schneiden, Scheiben vierteln und auf gewiartelten Schwarzbrotstücken anrichten. Mit restlichem Dill und Kaviar garnieren.

Für 4 Portionen

12 Blatt weiße Gelatine

4 geräucherte Forellenfilets, ca. 400 g

250 ml Sahne

1/2 Bund Dill

1/2 Bund Schnittlauch

1/2 Bund Petersilie

1 El eingelegte grüne Pfefferkörner

Salz, Pfeffer

2 El Zitronensaft

8–10 Scheiben Schwarzbrot

etwas Lachskaviar zum Garnieren

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Kühlzeit)
Pro Portion ca. 308 kcal/1292 kJ
25 g F, 22 g E, 3 g KH

Für 8 Stück

150 g Zartbitter-Kuvertüre

8 Baiserschalen (FP)

750 g Brombeeren

Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange

200 g Zucker

200 ml Sahne

1 Ei Mandelstifte

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Pro Stück ca. 254 kcal/1066 kJ
4 g E, 15 g F, 24 g KH

Brombeer-Schaumtörtchen

1 Die grob zerkleinerte Kuvertüre im heißen Wasserbad auflösen. Die Baiserschalen damit bestreichen. Die Brombeeren putzen, waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen.

2 Den Orangensaft mit der Schale und dem Zucker etwa 5 Minuten zu einem Sirup kochen.

3 Die Törtchen mit den Brombeeren belegen und mit dem Orangensirup bestreichen. Die Sahne steif schlagen und die Törtchen damit garnieren. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und über die Törtchen streuen.



Für ca. 8 Stück

150 g TK-Blätterteig

75 g Zucker

25 g Butter

2–3 Äpfel

1 Ei Zimtucker

20 g Butter in Flöckchen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Stück ca. 135 kcal/567 kJ
2 g E, 16 g F, 29 g KH

Mini Tarte Tatin

1 Blätterteig antauen lassen. Backofen auf 225 °C vorheizen. Aus Zucker und Butter einen hellen Karamell zubereiten und in 8 feuerfeste Formen (ca. 7 cm) gießen.

2 Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in Scheiben schneiden. Förmchen damit auslegen. Mit Zimtucker bestreuen, Butter in Flöckchen darauf verteilen.

3 Blätterteig ausrollen, 8 Kreise ausstechen, die etwas größer als die Förmchen sind. Förmchen mit der Teigplatte verschließen, fest andrücken. Löcher in den Teig stechen und Törtchen etwa 20 Minuten backen. Mini-Tartes vorsichtig stürzen und warm oder kalt servieren.



Für 10 Stück

150 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz, 3 Eiweiß

250 g Zucker

100 g Butter

3 Tropfen Bittermandelöl

Backpapier

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
(plus Backzeit)
Pro Stück ca. 445 kcal/1869 kJ
4 g E, 80 g F, 90 g KH

Chinesische Glückskekse

1 Geburtstagswünsche auf kleine Papierstreifen schreiben. Backofen auf 175 °C vorheizen. Alle Zutaten für den Teig miteinander verrühren.

2 Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech im Abstand von 10 cm verteilen und 15 Minuten backen.

3 Solange die Kekse noch heiß sind, je 1 Papierstreifen in die Mitte eines Keks legen und den Keks falten. Für die typische Form den Keks über einen Glasrand legen und knicken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Quark-Kirsch-Torte

1 Eier trennen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, Marzipan zerkrümeln und mit dem noch und noch zugegebenen Eigelb zu einer glatten Masse rühren. 15 g Zucker und 2 El Wasser unterrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben, 40 g Mandeln unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 25 g Zucker einrieseln lassen. Fischsee unter den Teig heben.

2 Auf 3 Bögen Backpapier in Backblechgröße insgesamt 4 Kreise (20 cm Ø) zeichnen. Teig in die Kreise streichen. Bögen nacheinander auf Bleche ziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der 2. Einschubleiste von unten je 15 Minuten backen. Teigböden abkühlen lassen.

3 Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Aus Tortengusspulver, 30 g Zucker und etwa 250 ml Kirschsafte nach Packungsanweisung einen Tortenguss zubereiten, die Kirschen unterheben, abkühlen, aber nicht fest werden lassen.

4 Quark mit Saucepulver, Vanillemark und restlichem Zucker verrühren. 250 ml Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, einen passenden Springformring umlegen. Die Hälfte der Kirschmasse darauf verteilen, den zweiten Boden und danach die Hälfte der Quarkmasse darauf schichten. Den dritten Boden, danach die restlichen Kirschen und den letzten Boden darauf schichten

6 Die restliche Quarkmasse darauf spritzen und die Torte 3 Stunden kalt stellen. Restliche Sahne steif schlagen und den Rand damit einstreichen. Mit Cocktail-Kirschen und restlichen Mandeln garnieren.

Für 12 Stücke

4 Eier

50 g gehackte Mandeln

40 g Marzipanrohmasse

85 g Zucker

60 g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

1 Glas Sauerkirschen (750 g)

1 P. roter Tortenguss

250 g Magerquark

1 P. Vanillesauce ohne Kochen

Mark von 1 Vanilleschote

400 ml Sahne

12 Cocktail-Kirschen

Zubereitungszeit:
ca. 1 1/4 Stunden (plus Kühlzeit)
Pro Stück ca. 278 kcal/1165 kJ
7 g E, 15 g F, 27 g KH



Rezeptregister

Austern , gratinierte	76	Gulaschsuppe	80	Pizza-Muffins	94
Bauernsalat	59	Hähnchenbeine , feurig-fruchtig	87	Potatoe Wedges mit Picadilly-Dip	100
Blutige Finger	90	Hähnchenschenkel, marinierte	83	Putenspieße in Pfefferschoten-Schoko-Sauce	103
Blutorangen-Prosecco-Gelee	111	Himbeer-Muffins	94	Quark-Kirsch-Torte	119
Bonbons	90	Jakobsmuscheln	76	Quesadillas mit Putenbrust und Gemüse	32
Brombeer-Schaumtörtchen	118	Kalamaria Tiganita mit Tzatziki	59	Rehfilet mit Calvados-Äpfeln	113
Buffalo Wings	102	Kalbsröllchen in Lavendel	41	Salat mit Seezunge, Lachs und	
Cacik	67	Kammuscheln mit Chili, marinierte	77	Seeteufel, feiner	74
Caesar's Salad	99	Karnevalskrapfen mit Füllung	84	Salat, indianischer	99
Calamares, gegrillte	54	Karpfenfilet mit Tomaten	112	Schokobären	95
Canapés mit geräucherter Auster	27	Kirsch-Melonen-Spieße	28	Schokoladenfondue	92
Cheesecake	101	Kürbiskuchen mit Pinienkernen	88	Schokoladenwirbelschnitte	91
Chicken Wings	102	Kürbiscremesuppe	90	Schweinefleisch in Knoblauchsauce	51
Crêpes au cognac	40	Kürbis-Muffins	89	Schweineöhrchen mit Pesto, Speck, Mohn	33
Crêpes mit Ziegenkäse und Äpfeln	43	Lachs-Saté	34	Silvestersuppe, leichte	112
Crostini mit mariniertem Lachsforelle	27	Lachsterrine mit Sauce, feine	73	Spargel-Frittata mit feinem Kräuterkäse-Dip	48
Duchesse-Salat	109	Lammfiletspieße, pikante	35	Spargel-Tempura	30
Engelshaarröllchen mit Mandeln	60	Lammfleischspießchen, marinierte	61	Spieße mit Fisch, marinierte	64
Entremeses variados	53	Lammkoteletts, gebackene	38	Spieße mit Lammfleisch, marinierte	64
Festtags-Terrine mit Gemüse	106	Lammkoteletts, provenzalische	38	Stracciatella-Muffins	94
Festtags-Terrine mit Spargel	106	Mandel-Krokant	52	Tafelspitz mit Frankfurter Grüne Sauce	114
Fischchen, frittierte	75	Marquise au chocolat mit Crème anglaise	110	Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce	114
Fischspieße, chinesische	34	Miesmuscheln	76	Teigröllchen mit Lammfüllung	68
Fleischspießchen		Mini-Käsewindbeutel	24	Teigröllchen mit Spinatfüllung	68
mit Kürbis-Auberginen-Chutney	87	Mini Tarte Tatin	118	Teigtaschen mit Hackfleisch, libanesische	69
Forellenn mousse mit grünem Pfeffer	117	Mini-Windbeutel, gefüllte	24	Tomaten mit Auberginenkaviar	62
Fruchtspieße mit Erdbeeren und		Mitternachts-Borschtsch	112	Tomaten-Quiche mit Oregano	40
Schokomousse	29	Muscheln in Kerbelsauce	54	Tomatensuppe mit Grissini, eisgekühlte	47
Galettes mit Äpfeln	42	Mustard BBQ Spareribs	102	Tomatensuppe, geeiste	117
Galettes mit Fischfüllung	42	Mutzenmandeln	85	Tomates Jemistes	62
Gambas in Paprikasauce	54	Obstspieße mit Zabaione	28	Vorspeisenplatte , bunte	47
Garnelen in Romescosauce	55	Obstspieße, exotische	28	Wackelquadrate in Vanillesauce	93
Gazpacho	51	Ofensuppe	80	Weinblätter, gefüllte	62
Geflügelspieße, süß-saure	34	Olivensalat	67	Wildlachs mit Honig-Senf-Sauce, gebeizter	73
Gemüsesalat, gerollter	30	Paprikaschoten , gefüllte	63	Zitronensorbet	49
Glückskekse, chinesische	118	Pizza mit Schinken und Rucola	44	Zwiebelkuchen, fränkischer	83
Grapefruit-Shrimps-Salat		Pizza mit Tomaten und Mozzarella	44		
mit Stangensellerie	109	Pizza, arabische	68		

Party & Buffet

Silvester, Geburtstagsfeier oder Cocktailparty – Anlässe zum Feiern gibt es immer! Und damit der Gastgeber von der ersten Minute an dabei sein kann, haben wir in diesem Buch aus vielen kleinen Delikatessen tolle Partybuffets zusammengestellt, die sich hervorragend vorbereiten lassen. Ob rustikal, edel oder bunt gemischt, für jeden Geschmack und jede Gelegenheit ist etwas dabei. Zahlreiche Ideen für die Planung und die Gestaltung Ihres Buffets sowie Anregungen für originelle Garnierungen runden dieses Buch ab. Mit unseren köstlichen Leckereien aus Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse und natürlich auch mit süßen Gaumenfreuden landen Sie auf jedem Buffet einen Volltreffer!

